

# PLAZA Springs

ホテルスプリングス幕張  
レストラングルメ&インフォメーション

2024  
5・6  
VOLUME.172

“つくる人”と“食べる人”が集う  
おいしい食空間  
「カーメルマルシェ」

本館1階

RESTAURANT  
*Carmel*

レストラン「カーメル」

TEL.043-296-0069

平日 [大人]2,300円 [小学生]1,500円 [幼児]500円  
土日祝 [大人]2,900円 [小学生]1,500円 [幼児]500円

○大人…中学生以上 ○幼児…4歳~小学生未満 ○3歳以下…無料

【営業時間】

【カフェ Lunch】 10:00~20:00 (L.O19:30)

【ランチ Lunch】 11:30~15:00 (L.O14:30)

【ディナー Dinner】 17:30~20:00 (L.O19:30)

月~金のカフェ営業は16:00まで。ディナーは土日祝のみ営業。

カーメル  
ご予約専用  
QRコード





[ご案内] 4/27~29, 5/3~6は営業時間・料金が異なります



## 手作りのスイーツコーナーがパワーアップ 手作りスイーツと選べるブリュレトースト×季節のマルシェ

“つくる人”と“食べる人”が集うマルシェのような美味しい食空間「カーメルマルシェ」で人気の手作りスイーツコーナーがパワーアップ！  
 パフォーマンスキッチンではソースが選べる「ブリュレトースト」を出来立てでご用意！  
 おめでたい行事が続く季節、ハレの日のお食事に時間制限なしで楽しめるカーメルをぜひご利用ください。

**Pickup**

### 土日祝のホリデーマルシェ 新定番！

**厚切りワイルド  
 ビーフステーキ**

低温でじっくり焼上げたステーキをご用意。  
 ソースをかけた瞬間の音と香りがたまらない！まさに熱切り！！

**料金**

平日 [大人]2,300円 [小学生]1,500円 [幼児]500円  
 土日祝 [大人]2,900円 [小学生]1,500円 [幼児]500円  
 ○大人…中学生以上 ○幼児…4歳~小学生未満 ○3歳以下…無料

※4/27~29, 5/3~6は、GW特別営業となります。詳しくは右記特集でご確認ください

予告 6月からのカーメルマルシェ

## Hawaiian Buffet

ハワイアン&南国  
 ビュッフェ開催

写真はイメージです



[ご案内] 4/27~5/6は21:00まで営業

選べる  
 楽しさ  
 無限大

いつでも楽しい!  
 33品のチョイスメニューから、今日の気分で  
 選べる! 翠嵐一番人気のランチコース

ランチ **グルメコース (全7品) 2,970円**

[メニュー] ○「ぶかひれスープ」または「前菜3種盛り」のいずれか  
 ○33品から4品チョイス ○週替わりお食事1品 ○デザート



いつ来ても飽きない! 毎月変わる料理長イチ押し「おススメのひと皿」

May 5 5月の「おススメのひと皿」



牛すね肉のオイスターソース



カレイのから揚げ甘酢ソース



雲白肉 (茹で豚バラの香味ソース)



大海老のマヨネーズソース

June 6 6月の「おススメのひと皿」



牛しゃぶ 人参、玉葱、大葉のさっぱりドレッシング



有頭大海老のマngoマヨネーズソース



初夏野菜と鶏団子の酸辛あんかけ



大海老のチリソース

**極**

Chinese Served Buffet  
 KIWAMI

海浜幕張エリアでディナーオーダーバイキングを楽しめるのは当店だけ!  
**大人気のディナーオーダーバイキング「極 KIWAMI」**  
**楽しみ方いろいろ全3コース! さあ、翠嵐を食べ尽くそう!**

[大人] 13歳以上 [小人] 7~12歳 [幼児] 4~6歳 ○3歳以下無料

ディナー 迷ったらこれ! 「極 プレミアム」コース

一番人気

**極**

KIWAMI Premium

[大人] 5,500円

[小人] 4,000円

[幼児] 3,000円

[メニュー]

○スターター 2品

○シェフスペシャルより 1皿

○月替わりのひと皿 4品

○翠嵐自慢の本格中華37品



ディナー 北京ダックのワゴンサービスや黒トリュフ入り  
 小籠包など含む豪華版

New

**極**

KIWAMI Royal

[大人] 8,000円

[小人] 5,000円

[幼児] 3,000円

[メニュー]

○仏跳湯 (海鮮黄金の蒸しスープ)

○シェフスペシャルより 1皿

○特製極上点心2種

○月替わりのひと皿 4品

○翠嵐自慢の本格中華39品



4/27 (土)  
▼  
5/6 (月)

ホテルでおいしいゴールデンウィーク

# GOLDEN WEEK

お知らせ

【レストラン カーメル】 4/30(火)～5/2(木)は、11:30～15:00までの通常営業  
【中国料理 翠嵐】 期間中21:00まで営業。4/30(火)、5/2(木)は定休日となります。

本館1階 レストランカーメル

RESTAURANT  
*Carmel*

## ゴールデンウィーク スペシャルビュッフェ

大人気だった「生絞りモンブラン」の大復活 & ジャンボちらし寿司などが登場する  
スペシャルビュッフェを開催！  
2月に惜しまれつつ閉店した日本料理玄海監修ちらし寿司はぜひ召しあがってほしいひと品。  
連休のおでかけに特別メニューが並ぶのカーメルマルシェを皆さままでお楽しみください。

ランチ 大人 3,500円、小学生 2,000円、幼児 500円、3歳以下無料

※【大人】は、中学生以上 【幼児】は、4歳～小学生未満

ディナー

※ランチは120分制、ディナーは時間制限なしでのご案内となります



こどもの日にぴったり!  
ジャンボちらし寿司



スペシャル  
ビュッフェ  
限定復活!

パフォーマンスキッチンに  
「生絞りモンブラン」が帰ってくる!



本館2階 中国料理 翠嵐

中国料理  
**翠嵐**

翠嵐はゴールデンウィーク期間中  
21:00 まで営業しております!

※4/30(火)、5/2(木)は定休日

ゴールデンウィークのにぎやかなお食事なら円卓を囲んで楽しめる中華がぴったり!  
ランチタイム限定 個室確約ご宴会プランや海浜幕張エリア唯一のディナーオーダー  
バイキング「極～KIWAMI～」をぜひご利用ください。



完全個室や半個室などニーズに合わせた個室をご用意しております(室料無料)



青空に新緑が映えるベストシーズン!

検見川神社で行う

# 神前式プラン



下総之国神祇三社「検見川神社」について

八方除総鎮護、縁結びの社として平安時代前期(約1,200年前)より検見川の地に鎮まり、あらゆる御利益を求めて県内外より多くの方が御祈願に訪れる由緒ある神社です。

■ 問い合わせ 営業部 婚礼予約課

TEL:043-296-3133 (直通) (受付/10:00~18:00)

定休日:毎週火曜日(祝日の場合は営業)



## 神前結婚式プラン内容

新郎・新婦和装衣裳各1点  
新郎着付、新婦ヘアメイク着付  
お引き上げ、美容スタッフ  
介添、無料送迎

383,000円

※初穂料は検見川神社へ直接お納めください

※ホテルでの会食・披露宴等は別途お見積りとなります

2024年秋、生まれ変わるホテルスプリングス幕張で  
おふたりらしい結婚式を叶えよう

各種ブライダル相談会は随時受付中!

- ・会費制ウェディングプラン ~友達っていいよね~
- ・家族同然のペットと一緒に結婚式に参加相談会
- ・まだ間に合う年内挙式~今すぐ準備スタートフェア
- ・検見川神社挙式相談会
- ・少人数婚・家族婚相談会

ブライダル相談会は事前予約制です  
ご予約はQRコードから!



## 夏のパーティープラン

2024年6月1日(土)~8月31日(土)

納涼会、懇親会などに最適なパーティープラン

幅広い年齢にご満足いただけるお料理と専任スタッフが  
きめ細やかなおもてなしで楽しいひと時をサポート



■ 問い合わせ セールス&マーケティング部

TEL:043-296-3130 (直通) (受付/10:00~18:00)

## お料理・飲み放題付きプラン

[プラン内容] お料理、お飲物、会場使用料(120分)、消費税、サービス料  
※ビュッフェは30名様、卓盛り・コースは20名様より承ります。  
※和会席は一日限定食数がございます

7,000円プラン

ビュッフェ

卓盛り

8,500円プラン

ビュッフェ

卓盛り

10,000円プラン

ビュッフェ

洋食コース

和会席

■ 飲み放題アイテム

7,000円プラン

ビール、ウィスキー、焼酎、サワー、ソフトドリンク各種

8,500円プラン、10,000円プラン

ビール、ウィスキー、ワイン、焼酎、サワー、ソフトドリンク各種



2024年秋 ホテルスプリングス幕張は生まれ変わります

# Springs Premier通信

2024.5-6  
Vol.2  
フード  
プレゼンテーション

1990年のホテル開業以来初となる大型リノベーションを経て、今秋生まれ変わる「ホテルスプリングス幕張プレミア」気になるその一部をお届け！

**エ** グゼクティブラウンジでは、洗練された雰囲気の中で、お客様に特別な体験を提供するために厳選されたフードプレゼンテーションをご用意しております。朝食からナイトタイムまで、各時間帯に合わせた多彩なメニューをご用意しており、お客様の好みやニーズに合わせたお食事をお楽しみいただけます。



**優** 雅なホテル時間のはじまり。ラウンジチェックインがはじまる午後はちょうどティータイム。ホテルメイドの落花生の形をした和スイーツやプチスイーツ、軽食、各種ドリンクをご用意しておりますので、昼間の景色とともに楽しみください。



ペタイザーもバリエーション豊かに揃えております。

**ナ** イトタイムは、ディナーに行く前の食前酒としてアルコールやソフトドリンク、自由に作れるカクテルなどをご用意。ア



**朝** 食はビュッフェスタイルでご提供。新鮮なサラダやフルーツ、ヨーグルト、パン、ジュースはもちろん、シェフステーションでお好みにあわせて出来立ての卵料理をお作りするほか、和食も充実しています。



シェフこだわりの千葉県産米を使用し、和洋中の具材に醤油やハーブの泡を添えた日本のソウルフード「お

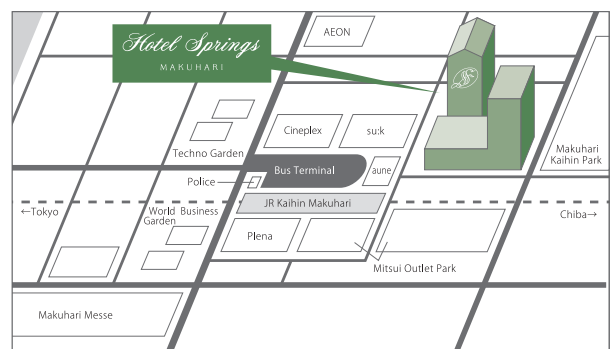


にぎり」をご用意しており、一日の始まりを心地よくスタートさせることができます。

写真は、イメージです。



ホテルスプリングス幕張  
〒261-0021 千葉県美浜区ひび野1-11  
1-11Hibino, Mihama-ku, Chiba-city, Chiba 261-0021  
Tel.043-296-3111 Fax.043-296-0063  
E-mail: info@springs.co.jp  
WEB:https://www.springs.co.jp



Follow Me!

SNS公式アカウントで最新情報を発信中!  
@ホテルスプリングス幕張で検索



※本誌掲載写真はイメージです。※価格はサービス料・消費税込みです。  
※食材の入荷状況によりメニューの一部が変更になる場合がございますので予めご了承ください。  
※催事や一部のイベントフェア(特別メニュー・特別期間)などにより除外日がある場合がございます。詳しくはお問い合わせください。