



夏の パーティー プラン

2024 6/1 sat ~ 8/31 sat

※写真はイメージです

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

- | | | |
|------------|---------|-------|
| 7,000円プラン | 和洋ビュッフェ | 和洋卓盛り |
| | 和洋ビュッフェ | 和洋卓盛り |
| 8,500円プラン | 和洋ビュッフェ | 和洋卓盛り |
| | 和洋ビュッフェ | 和洋コース |
| 10,000円プラン | 和洋ビュッフェ | 和洋コース |
| | 洋食コース | 和会席 |

■ 飲み放題アイテム

ビール、ウィスキー、焼酎、サワー、ソフトドリンク
(オレンジ、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール)
8,500円プラン・10,000円プランはワインが追加されます。

■ 追加ドリンク

お1人様プラス800円で生ビール追加、プラス400円で日本酒追加、プラス200円でノンアルコールビール追加

※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。




Hotel Springs
MAKUHARI

ようこそ、スターが訪れ続けるロケ地ホテルへ

ホテルスプリングス幕張

TEL. 043-296-3130(営業部直通)

スプリングス幕張

<https://springs.co.jp/>

〒261-0021千葉県千葉市美浜区ひび野1-11(JR京葉線 海浜幕張駅北口より徒歩約3分) TEL.043-296-3111(代表)

¥7,000

< Buffet >

冷製料理

シーフード入りのグラスサラダ キャビアアブルーガの燻製添え
落花生豆腐・海老佃煮
南房総産カジキマグロの山掛け 山葵と海苔添え
チキンのガランティースとケイジャン風味の唐揚げ

温製料理

野菜たっぷりラザニア
赤魚と海老のフリカッセ ブロッコリのクリー添え 香草風味ソース
鶏の山椒焼き 煮卵、茄子のオランダ煮と小松菜のお浸し添え
豚ロース肉の低温ローストと皮付きポテトの燻製風味 ジュソース
牛肉とマッシュルームの煮込み ミロトン風
浅蜆御飯

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート
コーヒー又は紅茶

¥8,500

< Buffet >

冷製料理

海の幸のサラダ仕立て 生ハム添え バジル風味のピネグレット
落花生豆腐 山葵と海苔佃煮添え
南房総産カジキマグロの山掛け 山葵と海苔添え
パテドカンバーニュとガランティース オリーブ添え
鴨胸肉のスライス トマト風味の茄子のマリネ 黒胡椒のアクセント

温製料理

海老と野菜の天婦羅
白身魚とアスパラガスの素焼き トマトコンフィ添え レモン風味ソース
鶏の照り焼き 煮卵、茄子のオランダ煮と小松菜の煮浸し
豚ロース肉の低温ローストと皮付きポテトの燻製風味 ジュソース
ビーフシチュー トリュフ風味のクリーミーマッシュポテト
トマト風味のペンネパスタ ブッタネスカ風

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート
コーヒー又は紅茶

¥10,000

< Buffet >

冷製料理

ホテルスプリングス 和・洋前菜4種の盛り合わせ
海の幸のサラダ仕立て 生ハム添え バジル風味のピネグレット
ホワイトチキンのハニーマスタード和え わさび菜添え
南房総産カジキマグロの山掛け 山葵と海苔添え
海老と鶏肉の冷やし茶碗蒸し

鴨胸肉と茄子のトマト風味マリネ 黒胡椒のアクセント
パテドカンバーニュ・ポークリエットとチキンガランティース 人参のラベ添え

温製料理

海老と野菜の天婦羅
鯛とトマトの香草風味焼き クールジェット添え
鯛のボワレ 燻製風味 アザミとアスパラガス添え
たまり醤油のブルフォンデュ
豚角煮の低温調理 煮卵、茄子のオランダ煮と小松菜の煮浸し添え
牛肉のカラメリゼ 甘酢照り焼き 生姜風味 彩り野菜添え
浅蜆御飯
ポテトとインゲン豆入りペンネ ジェノベーゼ風

デザート

シェフパティシエのお勧めデザート
コーヒー又は紅茶

¥7,000

< 卓盛り >

MENU

生ハム・モッツアレラチーズとオリーブのグラスサラダ

お造り2種盛

ポタージュ ミネストローネ バジル風味

豚肩ロース肉の低温ロースト ポテトとベーコンのソテー
黒胡椒風味 ジュソース

トマト風味のペンネパスタ ブッタネスカ

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー又は紅茶

Summer Party Plan

夏のパーティープラン
メニュー

～ご予算に合わせて選べるコースとお料理スタイル～



Hotel Springs

MAKUHARI

※仕入れ状況によりメニューが変更になる事がございます。

¥8,500

< 卓盛り >

MENU

海老・小柱とアボカドのサラダ キャビアアブルーガの燻製添え

お造り3種盛

オニオンスープ マドラス風

和食
鯛の羽二重焼き 小袖寿司 串打ち 出汁巻 ししとう

牛ロース肉のボワレ
ニョッキのゴルゴンゾーラチーズ風味添え ジュソース

ブロッコリとインゲン豆のペンネパスタ バジル風味

シェフパティシエのお勧めデザート

コーヒー又は紅茶

¥10,000

< 和洋折衷 >

MENU

和前菜
合鴨のロース肉の胡麻クリーム掛け 海老黄身射込み 枝豆
穴子寿司 酢取り茗荷 鶏けんちん巻き 梅貝旨煮

お造り3種盛

スズキのバブール トリュフ風味の根セロリビュレ添え
アーティチョーク 浅蜆ジュのエマルジョン

オーストラリア産牛ロース肉ステーキ 柚子胡椒風味
茄子のトマト風味マリネと里芋のリゾレ

レモン風味のティラミス 蜂蜜のミルクアイス添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

¥10,000

< フレンチ >

MENU

サーモンのコンフィ ラタトゥユのクネルと柚子胡椒風味のルイユ
キャビアアブルーガ添え マーシュを飾って

グリーンピースとヨーグルトの冷製スープ ポーバナッジェ

鯛のソテー オクラのルガイユとほろ苦いサラダ添え
バルサミコ酢の香りで

牛ロース肉のボワレ ナッツ入りオレンジのコンフィチュールと南瓜のバヴェ
苔桃入りのジュソース

メロンのパンナコッタ ソーテルヌのコンポート 木苺のシャーベット添え

コーヒー又は紅茶

パンとバター

¥10,000

< 和会席 >

お品書き

和前菜 合鴨ロース肉の胡麻クリーム掛け 海老黄身射込み
枝豆 穴子寿司 酢取り茗荷 鶏けんちん巻き
梅貝旨煮

お椀 海老真丈 椎茸 じゅんさい 青味
青柚子

お造り 3種盛り

御凌ぎ 鰻の蓮根蒸し 山葵 旨出汁飽

焼き物 鯛の羽二重焼き トマトのクリームチーズ鑄込み
レモン アスパラガス黄身酢

炊き合わせ 丸茄子揚げ煮 身欠き鯉 子芋 楓麩 青味

止肴 海老、稚鮎と野菜の天麩羅

食事 浅蜆と生姜の釜炊きご飯

香の物 2種盛

汁物 赤出汁

甘味 本日のデザート