

2018

ビュッフェプラン

2018年4月1日～2019年3月31日

すべてのプランはソフトドリンク飲み放題付きです。 **プラス1,500円** でソフトドリンク&アルコール飲み放題。

2時間 飲み放題付		コース A	
ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	5,000	税込 円
アルコール& ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	6,500	税込 円

冷製料理

コールミートの盛り合わせ
魚介のマリネ～サラダ仕立て～
チーズ&サラミ
鶏胸肉の冷製～バンバンジー風～
ミックスサンドウィッチ
コブサラダスタイル

温製料理

豚バラ肉のB・B・Q焼き
チキンの唐揚げ～フライドポテト添え～
ポテトのクリームグラタン
本日のパスタ
ホテル特製ドライカレー
白身魚のオープン焼き
エビフライ
ミニ肉まん
たまご春雨スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
ムースケーキ

2時間 飲み放題付		コース B	
ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	5,500	税込 円
アルコール& ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	7,000	税込 円

冷製料理

サーモンのカルパッチョ
三色テリーヌとシーフードテリーヌ
チーズ&サラミ
彩り野菜ピクルス
コンビネーションサラダ

温製料理

若鶏のオープン焼き～和風仕立て～
ミニハンバーグステーキ
チキンの唐揚げ～フライドポテト添え～
マカロニグラタン
海老と卵のチリソース炒め
さわやかポークの生姜焼き
マグロのバター醤油焼き
黒豚の肉焼売
彩り野菜カレー
ライス
たまご春雨スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチフルーツケーキバリエーション

2時間 飲み放題付		コース C	
ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	6,000	税込 円
アルコール& ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	7,500	税込 円

冷製料理

コールミート
三色テリーヌミートパテ
スモークサーモン
チーズ&サラミ
彩り野菜ピクルス
鮮魚のカルパッチョ風
コンビネーションサラダ

温製料理

若鶏のオープン焼き～和風仕立て～
ミートボールと野菜のスープ仕立て
チキンの唐揚げ～フライドポテト添え～
ポテトのクリームグラタン
海老と卵のチリソース炒め
厚切ポークのグリル～マスタードソース～
イカ南蛮揚げ
黒豚の肉焼売
海老餃子
彩り野菜カレー
ライス
野菜スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチフルーツケーキバリエーション

2時間 飲み放題付		コース D	
ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	7,000	税込 円
アルコール& ソフトドリンク 飲み放題	お一人様	8,500	税込 円

冷製料理

コールミート
三色テリーヌ
スモークサーモン
チーズ&サラミ
ヤリイカのマリネ～グラス飾り～
生ハムのピンチョス
鮮魚のカルパッチョ風
リングイネのそば仕立て
コンビネーションサラダ

温製料理

ローストポーク～和風オニオンソース～
牛肉のミニツツステーキ
チキンの唐揚げ
シーフードマカロニグラタン
フライドポテト
海老と卵のチリマヨネーズ和え
千葉県産ポークのトンポーロ
気まぐれピザ
黒豚の肉焼売
翡翠餃子
チキンと彩り野菜カレー
ライス
ミネストローネスープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチフルーツケーキバリエーション

	ソフトドリンク	アルコール
飲み放題 対象 アイテム	<ul style="list-style-type: none"> ・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・コーラ ・ジンジャーエール 	<ul style="list-style-type: none"> ・ビール(中瓶) ・芋焼酎 ・麦焼酎 ・ウイスキー ・ワイン(赤・白) ・ジン ・カシス ・炭酸水

※季節、入荷状況等により、料理内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ

SPA & HOTEL 舞浜ユーラシア 営業部
TEL: 047-351-4151
FAX: 047-351-4124
受付時間 10:00～19:00

〒279-0032 千葉県浦安市千鳥13-20

