

## ビュッフェプラン

～2021年3月31日

## コース A

お一人様 (税込)

ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 5,000**アルコール &  
ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 6,500**

## 冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ  
スモークサーモン ～バラ仕立て～  
鱈の南蛮漬け  
レンコンとチキンのサラダ  
ミックスサンド ～ポテトチップス添え～  
クリームチーズとクラッカーのサラダ

## 温製料理

豚ロース肉のパン粉焼きミモザ風  
若鶏のクリーム煮  
白身魚のフライ ～チャンキーサルサ添え～  
きくらげとイカのピリ辛炒め  
ペネアラビータ  
オニオンリングフライ  
キーマカレー & ライス  
ワンタンスープ

## デザート

フルーツ盛り合わせ  
ケーキバリエーション

## コース C

お一人様 (税込)

ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 6,000**アルコール &  
ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 7,500**

## 冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ  
鮮魚のカルパッチョ  
～エシャロットドレッシング～  
黒胡麻 棒棒鶏  
フロマージュ盛り合わせ  
ブロッコリーのババロア  
～ピリ辛トマトソース～

## 特製カツサンド

鮪の生春巻き ～季節のサラダ添え～

## 温製料理

ビーフシチュー ブルギニオン  
ポローニャ風ポテトグラタン  
鰯のグリル ～オランダーズソース～  
魚介類のチリソース煮  
ジャンボオムレツ  
～小海老のクリームソース～  
フライドチキンとポテトフライの  
バスケット

キスとカニカマの天ぷら

ビビンバ  
ピリ辛玉子スープ

## デザート

フルーツ盛り合わせ  
ケーキバリエーション

## コース D

お一人様 (税込)

ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 7,000**アルコール &  
ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 8,500**

## 冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ  
鶏のガランティース ～サラダ仕立て～  
海老とグレープフルーツの洋風和え物  
～サラダ仕立て～  
冷製スモークサーモンのパイ包み  
フロマージュ盛り合わせ  
リゾット入りオムレツ  
特製アメリカンクラブサンド

## 温製料理

牛ハラミ ～焼肉風スタイル～  
白インゲン豆と豚肉の煮込み  
海老フリッターチリマヨネーズ焼き  
真鯛の塩パイ焼き  
トルティージャ ～スペイン風オムレツ～  
焼き鳥盛り合わせ  
あんかけ焼きそば  
ゴーヤチャンプル  
ばらちらし  
お吸い物

## デザート

フルーツ盛り合わせ  
ケーキバリエーション

※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。

## コース B

お一人様 (税込)

ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 5,500**アルコール &  
ソフトドリンク  
飲み放題 **¥ 7,000**

## 冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ  
魚介類のマリネ ～カプリ風～  
中華くらげと蛸の中華風カルパッチョ  
合鴨のスモーク ～カポナータ添え～  
海老カツサンド  
シーザーサラダ ～温泉玉子を添えて～

## 温製料理

ロールキャベツ クリーム煮  
ローストポーク ～ノルマンディー風～  
ホタテ貝のフライパン焼き  
～ラビゴットソース～

白身魚と豆腐のオイスター煮

シーフードフライ盛り合わせ

揚げたこ焼き

キーマカレー & ライス

ボンゴレビアンコ

ポテトのクリームスープ

## デザート

フルーツ盛り合わせ  
ケーキバリエーション



プラス1,500円でソフトドリンク & アルコール飲み放題

飲み放題  
対象  
アイテム

## ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

## アルコール

- ・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

ご予約

お問い合わせ

SPA &amp; HOTEL

舞浜ユーラシア 営業部

TEL: 047-351-4151

(受付時間 9:30～18:00) FAX: 047-351-4124



SPA &amp; HOTEL

舞浜ユーラシア

〒279-0032

千葉県浦安市千鳥13-20

http://www.my-spa.jp/