

# コース料理プラン

2 時間 制  
10 ~ 50 名

~2021年3月31日



## 和洋折衷 ~ 未来 ~

## フレンチ ~ Espoir ~

ソフトドリンク 飲み放題	お一人様 (税込)	¥ 7,000
アルコール & ソフトドリンク 飲み放題	お一人様 (税込)	¥ 8,500

ソフトドリンク 飲み放題	お一人様 (税込)	¥ 8,500
アルコール & ソフトドリンク 飲み放題	お一人様 (税込)	¥ 10,000

- 【先付】  
帆立貝柱 木ノ芽ソース
- 【八寸】  
有頭海老 幽庵焼き、卵だま巻き、鴨肉のトマト煮  
銀杏 松葉串、焼き茄子 バルサミソース  
赤ピーマンのムース
- 【向付】  
お刺身三点盛り 鮪、烏賊、甘海老
- 【焼物】  
真鯛とトリュフのパート包み焼き  
アルザスワインのクリームソース  
揚げ銀杏 茗荷甘酢漬
- 【氷菓】  
オレンジのシャーベット
- 【油物・酢ノ物】  
仔牛肉の冷ドンブルー 赤味噌ソース  
子持昆布としらすの酢ノ物添え
- 【お食事】  
季節の変わりごはん
- 【政物】  
白子と柚子の吸い物
- 【甘味】  
クリームあんみつ 二種類のアイスクリーム  
(抹茶・パナラ)

- 【アミューズ ~ Amuse ~】  
焼き茄子と雲丹のサバイヨン
- 【オードブル ~ Hors-d'oeuvre ~】  
フルーツマトと昆布メ鯛のアスピック
- 【スープ ~ Soupe ~】  
冷製 アボカドスープ
- 【パン ~ Pain ~】  
パン・オ・レ & バゲット
- 【魚料理 ~ Poisson ~】  
オマール海老のファルス 宝石箱
- 【お口直し ~ Granite ~】  
梅酒のソルベ かき氷スタイル
- 【肉料理 ~ Viande ~】  
牛フィレ肉のステーキ  
ア・ラ・ロッシェニ
- 【デザート ~ Dessert ~】  
シェフ特製 ココナッツムース
- 【ドリンク ~ Café et Thé ~】  
コーヒー or 紅茶

※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。



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 & 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 & 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/>