

卓盛りパーティープラン

2時間制
30～50名

～2019年9月30日



※写真はすべてイメージです。

コースA

ソフトドリンク お一人様 (税込)
飲み放題 **¥5,000**

アルコール&ソフトドリンク お一人様 (税込)
飲み放題 **¥6,500**

コースB

ソフトドリンク お一人様 (税込)
飲み放題 **¥6,000**

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

コースC

ソフトドリンク お一人様 (税込)
飲み放題 **¥6,500**

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

- ・スモークサーモンと
テートフロマージュの盛り合わせ
- ・ハムと野菜のマスタード風味マリネ
～香味野菜添え～
- ・マカロニと取り合わせサラダ
- ・厚切り豚ロース肉のソテー
～キノコ入り中華ソース～
- ・フレッシュサーモンとアサリのワイン蒸し
～トマト入り香味バターソース～
- ・点心盛り合わせ
- ・白身魚フライとエビフライ
- ・ミニチャーシュー丼
- ・シーフードグラタン
- ・ホテル特製 杏仁豆腐

- ・和風アミューズ盛り合わせ
- ・鮮魚のカルパッチョ
～お造り風～
- ・シーフード入り茶碗蒸し
- ・豆乳入り揚げ出し豆腐
～キノコあんかけ～
- ・豚バラ肉のねぎ塩焼き
- ・白身魚のシソ風味と野菜の天ぷら
- ・カイワレ大根とツナのサラダ
- ・五目炊き込み御飯
- ・けんちん汁
- ・甘味(和風デザート)

- ・二種の鮮魚のカルパッチョ
～わさび入りソース～
- ・中華オードブルの盛り合わせ
- ・取り合わせサラダ
- ・白身魚のポーピエッド仕立て
～アメリカンソース～
- ・海老のチリソース炒め ～春雨添え～
- ・牛肉のエストファード
～パイ被せ焼き～
- ・マグロの一口カツとフリッター添え
- ・仔羊のロースト
～黒胡椒風味のソース～
- ・中華チマキ
- ・プチケーキの盛り合わせ

※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
- ・炭酸水

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/>