

## ビュッフェプラン

2時間制  
40名以上

～2024年3月31日

## コースA

ソフトドリンク  
飲み放題  
お一人様 (税込)  
¥5,000アルコール&  
ソフトドリンク  
飲み放題  
お一人様 (税込)  
¥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  
チキンのクリーム煮  
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  
ペンネ アラビアータ  
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B

ソフトドリンク  
飲み放題  
お一人様 (税込)  
¥5,500アルコール&  
ソフトドリンク  
飲み放題  
お一人様 (税込)  
¥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

## コースC

ソフトドリンク  
飲み放題  
お一人様 (税込)  
¥6,000アルコール&  
ソフトドリンク  
飲み放題  
お一人様 (税込)  
¥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 ～オランダソース～  
魚介類のチリソース煮  
特製オムレツ  
～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

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

## 冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ  
鶏のガランティーヌ ～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  
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。



プラス1,500円でソフトドリンク&amp;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) ・ワイン(赤・白)  
・芋焼酎 ・ジン  
・麦焼酎 ・カシス  
・ウイスキーご予約  
お問い合わせ

SPA &amp; HOTEL

舞浜ユーラシア 営業企画部

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/