

2時間制  
30名様以上

# Buffet Plan

2025年4月1日～

ビュッフェプラン

## [A] Prugno ~プルノ~

お料理 お一人様  
【税込】 ¥6,000-

### Piatti freddi ~冷製料理~

- ・生ハムとモルタデッラの盛り合わせ
- ・ゴロゴロ魚貝類のマリネ
- ・カポナータ メルバトーストを添えて
- ・香り豊かなミックスサラダ
- ・色々きのこのトリフォラーティ
- ・ホワイトチキンのタリアータ  
ハニーマスタードソース
- ・アボガドとじゃが芋のメスコラーレ  
クリスピーベーコン

### Piatti cald ~温製料理~

- ・茄子とトマトのフレッシュパスタ
- ・カチャトラ風鶏肉のトマト煮
- ・野菜のキッシュ
- ・トマトのオープン焼き
- ・ゴロゴロ野菜のソテー
- ・揚げ物2種~サルサソース~  
(オニオンフライ・白身魚のフライ)

### Dolce ~ドルチェ~

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・ロールケーキ ・モンブラン
- ・わらび餅

## [B] Bambu ~バンブ~

お料理 お一人様  
【税込】 ¥7,000-

### Piatti freddi ~冷製料理~

- ・生ハムとモルタデッラの盛り合わせ
- ・ゴロゴロ魚貝類のマリネ
- ・カポナータ メルバトーストを添えて
- ・香り豊かなミックスサラダ
- ・色々きのこのトリフォラーティ
- ・ホワイトチキンのタリアータ  
ハニーマスタードソース
- ・彩り野菜とカプレーゼ
- ・スモークサーモン デイルの香りと共に

### Piatti cald ~温製料理~

- ・ポルチーニのラビオリ
- ・浅利とトマトのフレッシュパスタ
- ・自家製サルシッチャとじゃが芋の  
ピッツァ
- ・ポルペットのトマト煮込み トスカーナ風
- ・豚肉の香草パン粉焼き ヴェネツィア風
- ・ジャガイモとソーセージのグラタン
- ・揚げ物3種~タルタルソース~  
(オニオンリング・ハッシュドポテト・フライドチキン)

### Dolce ~ドルチェ~

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・リンゴのタルト ・抹茶のティラミス
- ・パンナコッタ

## [C] Pino ~ピノ~

お料理 お一人様  
【税込】 ¥8,000-

### Piatti freddi ~冷製料理~

- ・生ハムとモルタデッラの盛り合わせ
- ・ゴロゴロ魚貝類のマリネ
- ・カポナータ メルバトーストを添えて
- ・香り豊かなミックスサラダ
- ・色々きのこのトリフォラーティ
- ・彩り野菜とカプレーゼ
- ・豚肉のコンフィとじゃが芋のメスコラーレ
- ・スモークサーモンと白身魚のカルパッチョ
- ・ズワイ蟹とカニカマ  
アボガドのサラダ仕立て

### Piatti cald ~温製料理~

- ・ポルチーニのラビオリ
- ・魚貝類のフレッシュパスタ
- ・トンノ オリーブ ケッパー ニンニク 玉葱  
セルバチコのピッツァ
- ・牛のタリアータ バルサミコ風味
- ・茄子と鶏モモ肉のグラタン
- ・真鯛のポワレ ジェノバ風
- ・ロールキャベツ
- ・揚げ物4種  
~サワークリームとスイートチリソース~  
(オニオンリング・ハッシュポテト・チーズドック・串カツ)

### Dolce ~ドルチェ~

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・リンゴのタルト ・抹茶のティラミス
- ・マカロン ・モンブラン

## Drink menu

+ お一人様  
【税込】 ¥2,000-

※ソフトドリンクのみの場合は  
お一人様¥500(税込)

### Soft Drink ~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・炭酸水

### Alcohol ~アルコール~

- ・ビール(中瓶)・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)・ウイスキー
- ・カクテル(ジン・カンパリ・カシス・ウォッカ・ピーチ・マリブ)



※季節・入荷状況等により料理内容が急遽変更になる場合がございます。予めご了承ください。



SPA & HOTEL

舞浜ユーラシア

〒279-0032 千葉県浦安市千鳥 13-20

営業部

☎047-351-4151

(受付時間 9:30 ~ 17:00)

