

# コース料理プラン

2時間制  
10～50名

～2024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 ノノ芽ソース
- 【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
- 【焼物】  
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】  
仔牛肉のコルドンブルー 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
- 【吸物】  
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・バニラ)

- 【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 ～】  
伊勢海老のファルス 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

※写真はイメージです。 ※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。

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
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ジン
- ・カシス

ご予約  
・  
お問い合わせ

SPA & HOTEL  
舞浜ユーラシア 営業企画部

**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/>