

美味しさとくつろぎのひと時

季節の 会食プラン

【期間】

2024年

12/1日

2025年

4/30水

ご家族やご友人のお集まり
ビジネスでのご会食など幅広くご利用ください

プラン利用特典

【特典①】温泉(入館料)サービス 【特典②】会場費(2時間)サービス

お一人様
【税込】

¥5,500

Pasta
Course



※写真はイメージ

季節の八点盛り

- ・タコとレンコンのサラダ
- ・ブリのミキュイ
- ・カリフラワーのブッディーノ
ゴルゴンゾーラチーズソース
- ・房総近海産白身魚のカルパッチョ
- ・アン肝のムース 春菊ソース
- ・千葉県産豚肩ロースの低温調理
- ・芽キャベツとパンチェッタ
- ・ロマネスコとアンチョビマリネ

パスタ

- ・房総近海産鯖と
長葱のトマトソース 生パスタ

お肉料理

- ・鶏モモ肉のコンフィ
冬野菜のソース

ドルチェ

- ・リンゴのミルフィーユと
ヘーゼルナッツのアイスクリーム

パーネ

- ・デニッシュとバケット

お一人様
【税込】

¥6,500

Brillia
Course



※写真はイメージ

季節の八点盛り

- ・タコとレンコンのサラダ
- ・ブリのミキュイ
- ・カリフラワーのブッディーノ
ゴルゴンゾーラチーズソース
- ・房総近海産白身魚のカルパッチョ
- ・アン肝のムース 春菊ソース
- ・千葉県産豚肩ロースの低温調理
- ・芽キャベツとパンチェッタ
- ・ロマネスコとアンチョビマリネ

温かい前菜

- ・南房総の地魚と
白菜のエチュベ サフラン風味

パスタ

- ・房総近海産鯖と
長葱のトマトソース 生パスタ

お肉料理

- ・特選牛ロースの低温調理
冬野菜のソース

ドルチェ

- ・リンゴのミルフィーユと
ヘーゼルナッツのアイスクリーム

パーネ

- ・デニッシュとバケット

オプションメニュー
飲み放題プラン

A 1,500円(税込)

- ・瓶ビール・芋焼酎・麦焼酎
- ・梅酒・炭酸水・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

B 2,200円(税込)

- ・瓶ビール・芋焼酎・麦焼酎・梅酒・炭酸水
- ・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ
- ・ワイン(赤・白)・日本酒(冷・燗)・ウイスキー

会食プランに関するお願い

※6名様～32名様まで承ります。ご利用時間は、2時間までとさせていただきます。

※お申込みは、5日前までにご利用いただけます。※有料人数の確定は、3日前の正午とさせていただきます。

※キャンセルの場合、キャンセル料を申し受けます。(3日前の正午以降:総額の30%、2日前の正午以降:総額の50%、前日の正午以降:総額の100%)

※季節又は人数により料理内容や器等、若干変更になる場合がございます。※深夜2時以降在館の場合、別途深夜追加料金が必要となります。



SPA & HOTEL

舞浜ユーラシア

〒279-0032 千葉県浦安市千鳥 13-20

ご予約・お問い合わせ

営業部

☎047-351-4151

(受付時間 9:30～17:00)



お子さまメニュー

KIDS MENU

4種類のご飯から自由に選べるお子様メニュー♪

お一人様・税込

¥2,500



下記のメニューから1品お選びください。



ミニラーメン



のりたまごはん



オムライス



手巻き寿司

お子様メニューに関するお願い

※季節又は人数により料理内容や器等、若干変更になる場合がございます。