

2時間制
20～50名様

On-Table Buffet Plan

2025年4月1日～

オンテーブルビュッフェプラン
(大皿卓盛)

[A] Verde ~ヴェルデ~

[B] Bianco ~ビアンコ~

[C] Rosso ~ロッセ~

お料理 お一人様
【税込】 ¥6,000-

お料理 お一人様
【税込】 ¥7,000-

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
- ・香り豊かなミックスサラダ
- ・ホワイトチキンのタリアータ
ハニーマスタードソース
- ・ゴロゴロ魚貝類のマリネ

Piatti freddi ~冷製料理~

- ・生ハムとモルタデッラの盛り合わせ
- ・香り豊かなミックスサラダ
- ・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 freddi ~冷製料理~

- ・生ハムとモルタデッラの盛り合わせ
- ・香り豊かなミックスサラダ
- ・ズワイ蟹とカニカマ
アボガドのサラダ仕立て
- ・スモークサーモンと白身魚のカルパッチョ
- ・豚肉のコンフィとじゃが芋のメスコラーレ

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
- ・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)

Piatti cald ~温製料理~

- ・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
- ・ジャガイモとソーセージのグラタン
- ・豚肉の香草パン粉焼き ヴェネツィア風
- ・揚げ物3種~タルタルソース~
(オニオンフライ・ハッシュドポテト・フライドチキン)

Piatti cald ~温製料理~

- ・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
- ・茄子と鶏モモ肉のグラタン
- ・牛のタリアータ バルサミコ風味
- ・真鯛のポワレ ジェノバ風
- ・揚げ物4種
~サワークリームとスイートチリソース~
(オニオンフライ・ハッシュドポテト・チーズドック・串カツ)

Dolce ~ドルチェ~

- ・フルーツ盛り合わせ
- ・モンブラン
- ・ロールケーキ

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

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
- ・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)

