



※写真はイメージです

お一人様
【税込】

¥7,500- Brillia Course

アミューズ
アスパラの冷たいスープ

冷たい前菜
房総近海産白身魚のカルパッチョアメーラ
マイクロベビーリーフ

温かい前菜
鴨のフォアグラ ホタテ貝 瞬間スモーク ズッキーニソース

パスタ
蛸の低温調理と枝豆・ジャガイモのコンタディー フレッシュパスタ

お肉料理
430℃の石窯で焼く特選牛ロース
塩昆布マスタード 季節野菜

ドルチェ
杏とリコッタチーズのカノーリ マンゴーソルベ

パーネ
胡桃パンとバケット

カフェ・小菓子
食後のカフェ 小菓子

本館6Fレヴァンティーナ

会食プラン

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：会場費2時間サービス

【期間】

2025年

6/1日

2025年

9/30火

お一人様
【税込】

¥6,500- Pasto Course

アミューズ
アスパラの冷たいスープ

冷たい前菜
房総近海産白身魚のカルパッチョアメーラ
マイクロベビーリーフ

パスタ
蛸の低温調理と枝豆・ジャガイモのコンタディー フレッシュパスタ

お肉料理
430℃の石窯で焼く豚ロース
タブナード 季節野菜

ドルチェ
杏とリコッタチーズのカノーリ マンゴーソルベ

パーネ
胡桃パンとバケット

カフェ・小菓子
食後のカフェ 小菓子



※写真はイメージです

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)

※6名様～30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日前までにお願いします。※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。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)





お子さまメニュー



KIDS MENU



4種類のご飯から自由にご選ぶお子様メニュー♪

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。



のりたまごはん



ミニうどん



ミニラーメン

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。