

コース料理プラン

2時間制
10～50名

～2022年3月31日



和洋折衷～未来～

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



フレンチ～Espoir～

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 鮪、烏賊、甘海老
- 【焼物】
真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】
仔牛肉の冷ドブル 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 ～】
オマール海老のファルス 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/>