

会席御膳プラン

6名～30名様まで

温泉
サービス
会場費
無料
(2時間)



味噌汁
柚子シヤーベットの

4,500(税込)円

むきしごぜん
武蔵御膳
八寸
お刺身(三種)
旬のお魚煮物
特選牛ステーキ
季節の天麩羅
季節の変わりご飯
茶碗蒸し



味噌汁
柚子シヤーベットの

4,000(税込)円

あおいごぜん
葵御膳
八寸
お刺身(三種)
煮物炊き合わせ
季節の揚げ物
季節の変わりご飯
茶碗蒸し



味噌汁
柚子シヤーベットの

3,500(税込)円

みらびごぜん
雅御膳
八寸
お刺身(二種)
煮物炊き合わせ
季節の天麩羅
季節の変わりご飯

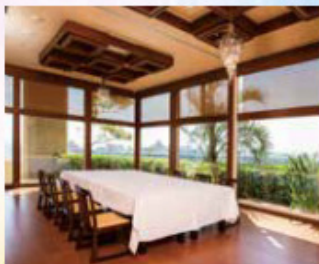


味の物
柚子シヤーベットの

3,500(税込)円

ゆりごぜん
ゆり御膳
八寸
湯葉のお刺身
豆腐ステーキ
季節の煮物
季節の揚げ物
ご飯・味噌汁

会場のご案内



スパ棟 5F 個室「春夏」 個室利用 6名～24名



スパ棟 5F 個室「秋冬」 個室利用 6名～30名

宴会プランに関するお願い

- ※6名様より承ります。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・人数の変更は5日前までお願いいたします。
- ※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時以降在館の場合は別途深夜追加料金が必要となります。
- ※キャンセルの場合、キャンセル料を申し受けます。(キャンセル料3日前の午前10時より:総額の20%、前日:総額の50%、当日:総額の100%)

ご予約・お問い合わせ先
[予約受付 10:00～19:00]
TEL 047-351-4151

ご宴会お申込み15名様以上のお客様は、(シャトルバス運行エリア内に限り)バスでの送迎ご相談を承ります。
※ご希望に添えない場合もございますので、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

舞浜ユーラシア

宴会プランの

ご案内

実施期間:2018年3月1日(木)～2018年6月30日(土)

嬉しい
2大特典

特典① 温泉(入館料)サービス

特典② 会場費2時間無料

嬉しい
2大特典

特典① 温泉(入館料)サービス

特典② 会場費2時間無料

春のご宴会プラン

歓送迎会、同窓会、ご家族のご会食やお勤め先のご宴会にご利用ください。

6名～30名様まで

温泉サービス
会場費無料(2時間)

実施期間：2018年3月1日(木)～2018年6月30日(土)



舞浜楽宴

彩り三段重コース お一人様 4,500(税込)円

三段重を使用してお料理を個人盛りで提供いたしますのでご自分のペースでゆったりとお楽しみ頂けます。

❖ 一の重 ❖

- 鮮魚のお刺し身盛り (真鯛、カンパチ、タコ)
- 鮭の酢味噌和え
- サーモン押し寿司
- 山海月の菊花和え
- 大納言クリームチーズ
- 鴨ロースワイン煮
- 筍饅頭

❖ 二の重 ❖

- 海老の蓮根挟み揚げ 丸十 五色あられ揚げ

❖ 三の重 ❖

- 鰯の煮物 野菜の炊き合わせ

❖ 外付け ❖

- お赤飯
- お味噌汁
- 甘味
- 美味出汁



※写真は3名様分のイメージです。

舞浜楽宴

千葉食材和食コース お一人様 5,500(税込)円

千葉県の食材を使用した大皿(3名、4名盛り)での盛り込みコースです。お仲間でわいわいと賑やかに宴をお楽しみ頂けます。

■ 箸付け ・吸いとり順才 あられ胡瓜

■ 前菜 ・山海月の菊花和え ・大納言クリームチーズ
・海老と真鯛の手網寿司 ・青梅着せ大根

■ お造り ・真鯛、カンパチ、まぐろ

■ 焼き物 ・スズキのソテー ～マスタードソースかけ～

■ 強肴 ・サーモンとグレープフルーツのサラダ仕立て ～洋風ソース～

■ 煮物 ・筍まんじゅう山葵餡

■ 揚げ物 ・はまぐりの黄身衣揚げ 丸十 茶筌茄子

■ 食事 ・おこわ飯 ・お味噌汁

■ 甘味 ・桜わらび餅と季節のムース ～オレンジ添え～



※写真は3名様分のイメージです。

千葉牛 里見伏姫黒毛牛使用

すき焼きコース お一人様 6,500(税込)円

メインのすき焼きは、南房総ブランド牛「里見伏姫黒毛牛」を使用。お仲間でわいわいと賑やかに楽しんで頂ける盛り込みコースです。

■ 前菜 ・山海月の菊花和え ・大納言クリームチーズ
・海老と真鯛の手網寿司 ・青梅着せ大根

■ お造り ・真鯛、カンパチ、まぐろ

■ 鍋 ・里見伏姫黒毛牛のすき焼き(燦然卵付き)

■ 小蓋物 ・真鯛とズッキーニのロワイヤル ～新緑仕立て～

■ 食事 ・うどん

■ 甘味 ・桜わらび餅と季節のムース ～オレンジ添え～

里見伏姫黒毛牛とは・・・

南房総安房の地を舞台とした「南総里見八犬伝」のヒロインにちなんで名付けられた里見伏姫牛は、産の黒毛牛特有のきれいな霜降りと、柔らかい肉質、上質で深い味わいが特長です。

追加オプション料理

要事前予約

※表記価格は全て税込です。

- 館山直送!真鯛の姿造り盛り合わせ(5～6人前)・・・15,000円
- 館山港 勝浦港のにぎり寿司(30カン).....6,000円
- 千葉県産筍ご飯(5～6人前).....2,500円
- 千葉育ち鶏の唐揚げ(10ピース).....1,800円
- 安房「里見伏姫牛」のサイコロステーキ(300g)→4,000円

選べる飲み放題プラン

Aコース

1,500円(税込)

- 瓶ビール(中瓶)
- 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コース

2,200円(税込)

- 瓶ビール(中瓶) ● 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