





季節の八種盛り

- ・鰻のカクテル仕立て
- 南瓜のゴルゴンゾーラトマトソース
- ・豚肉のコッパ仕立て
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・薩摩芋のスープ
- ・蛸の拘り温度
- サーモンのテリーヌイクラを添えて
- ・ズワイガニのクロスティーニ

パスタ

・ルッコラと自家製サルシッチャ ピーナッツの生パスタ

お肉料理

- ・豚肩ロースのコンフィ 粒マスタードソース ドルチェ
- ・旬のフルーツのタルトほうじ茶風味 和紅茶のアイスクリームパーネ
- ・自家製パン



【ご利用期間】

2023.9/1金~11/30承

で利用人数 3名名~32名

プラン利用特典





Brillia

お一人様【税込】

¥6,500



季節の八種盛り

- ・鰻のカクテル仕立て
- 南瓜のゴルゴンゾーラトマトソース
- ・豚肉のコッパ仕立て
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・薩摩芋のスープ
- ・蛸の拘り温度
- ・サーモンのテリーヌ イクラを添えて
- ・ズワイガニのクロスティーニ

温かい前菜

ポルチーニ茸ときのこのロワイヤル

パスタ

・ルッコラと自家製サルシッチャ ピーナッツの生パスタ

お肉料理

- ・国産牛ロースの低温調理 葉山椒 山葵ドルチェ
- ・旬のフルーツのタルトほうじ茶風味 和紅茶のアイスクリームパーネ
- ・自家製パン

オプションメニュー 飲み放題プラン 【2時間】



- ・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国一次 2,200時

- ☞・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。※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 無浜ユーラシ

〒279-0032 千葉県浦安市千鳥 13-20

ご予約・お問い合わせ

- 営業部

20047-351-4151

(受付時間 9:30~17:00)





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。