

美味しさとくつろぎのひと時

【期間】

3/1^金

5/31^金

春の 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

【特典①】温泉(入館料)サービス 【特典②】会場費(2時間)サービス

お一人様
【税込】

¥5,500

Pasta
Course



※写真はイメージ

季節の八点盛り

- ・タコとじゃが芋のクレソンサラダ
- ・マスカルポーネチーズとフルーツのクロスティーニ
- ・鯖の香草パン粉焼きグリーンピースソース
- ・本日の白身魚のカルパッチョ
- ・アスパラガスの冷たいスープ
- ・春野菜のセモリナ粉揚げ
- ・鴨の自家製スモーク
- ・春キャベツと鶏むね肉のアンチョビクリームソース

パスタ

- ・シラスと旬野菜のペンネトマトクリームソース

お肉料理

- ・豚肉の様々な部位と隠元豆の煮込み

ドルチェ

- ・ティラミスとカッサータの盛り合わせ ユーラシア風

パーネ

- ・自家製パン

お一人様
【税込】

¥6,500

Brillia
Course



※写真はイメージ

季節の八点盛り

- ・タコとじゃが芋のクレソンサラダ
- ・マスカルポーネチーズとフルーツのクロスティーニ
- ・鯖の香草パン粉焼きグリーンピースソース
- ・本日の白身魚のカルパッチョ
- ・アスパラガスの冷たいスープ
- ・春野菜のセモリナ粉揚げ
- ・鴨の自家製スモーク
- ・春キャベツと鶏むね肉のアンチョビクリームソース

温かい前菜

- ・ハマグリと筍のロワイヤル春色のソース

パスタ

- ・シラスと旬野菜のペンネトマトクリームソース

お肉料理

- ・特選牛ロースの低温調理春きのこのソース

ドルチェ

- ・ティラミスとカッサータの盛り合わせ ユーラシア風

パーネ

- ・自家製パン

オプションメニュー 飲み放題プラン

A コース 1,500^(税込)円

- ・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 コース 2,200^(税込)円

- ・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～32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日前までにご利用いただけます。※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

舞浜ユーラシア

〒279-0032 千葉県浦安市千鳥 13-20

ご予約・お問い合わせ

営業部

☎047-351-4151

(受付時間 9:30～17:00)



わくわく

お子さまメニュー

KIDS MENU

もぐもぐ

4種類のご飯から自由にご選ぶお子様メニュー♪



下記のメニューから1品お選びください。



ミニラーメン



のりたまごはん



オムライス



手巻き寿司

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。