

# 和個室 会食プラン

季節を味わう

※写真はイメージです

お一人様  
【税込】

## ¥4,500

-春の花籠御膳-

- ・春野菜の天婦羅
- ・春の炊き込みご飯
- ・春のあったかい物
- ・春のおつまみ
- ・海鮮あら汁 香の物
- ・デザート



※写真はイメージです

お一人様  
【税込】

## ¥5,500

-春風の十二単衣-

河津桜

鯛子琥珀煮 蛙豆 鯖味噌漬け  
うるいと芹の利休浸し 落の翡翠煮  
頭道明寺と海苔の佃煮 新じゃが兔バター

染井吉野

桜鯛 鮪とからすみ 烏賊と菜の花昆布メ

八重桜

蓬饅頭 酔っ払い蛤 桜人参  
生わかめ かぐや煮 木の芽

鬱金桜

春野菜の天婦羅 桜塩

枝垂れ桜

桜鮮魚押し寿司 止め椀 香の物

芝桜

苺とマンゴーの桜クレープ ココナッツ風味



※写真はイメージです

お一人様  
【税込】

## ¥6,500

-春風の十二単衣-

河津桜

鯛子琥珀煮 蛙豆 鯖味噌漬け  
うるいと芹の利休浸し 落の翡翠煮  
頭道明寺と海苔の佃煮 新じゃが兔バター

染井吉野

桜鯛 鮪とからすみ 烏賊と菜の花昆布メ

八重桜

蓬饅頭 酔っ払い蛤 桜人参  
生わかめ かぐや煮 木の芽

御衣黄

厳選牛の岩塩焼き  
HIDING春野菜INグリル

鬱金桜

春野菜の天婦羅 桜塩

枝垂れ桜

桜鮮魚押し寿司 止め椀 香の物

芝桜

苺とマンゴーの桜クレープ ココナッツ風味



【ご利用期間】

2023.3/1(水)~5/31(水)

【ご利用人数】 3名~24名

プラン利用特典

温泉(入館料)サービス



会場費(2時間)サービス



オプションメニュー  
飲み放題プラン  
【2時間】

Aコース  
1,500円(税込)

- ・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円(税込)

- ・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

※3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。

安心してお客様にご利用いただくために、『入館時の検温・アルコール消毒』『席の間引き・人数制限』など新型コロナウイルスを含む感染症対策を強化した上で営業しております。



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)



お子さまメニュー

# KIDS MENU

4種類のご飯から自由に選べるお子様メニュー♪

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。



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。