

ビュッフェプラン

2時間制
40名以上

～2022年3月31日

コースA

ソフトドリンク
飲み放題
お一人様 (税込)
¥5,000アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題
お一人様 (税込)
¥6,500

冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ
スモークサーモン ～バラ仕立て～
鱈の南蛮漬け
レンコンとチキンのサラダ
ミックスサンド ～ポテトチップス添え～
クリームチーズとクラッカーのサラダ

温製料理

豚ロース肉のパン粉焼きミモザ風
チキンのクリーム煮
白身魚のフライ ～チャンキーサルサ添え～
きくらげとイカのピリ辛炒め
ペンネ アラビアータ
オニオンリングフライ
キーマカレー&ライス
ワンタンスープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
ケーキバリエーション

コースB

ソフトドリンク
飲み放題
お一人様 (税込)
¥5,500アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題
お一人様 (税込)
¥7,000

冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ
魚介類のマリネ ～カプリ風～
中華くらげと蛸の中華風カルパッチョ
合鴨のスモーク ～カポナータ添え～
海老カツサンド
シーザーサラダ ～温泉玉子を添えて～

温製料理

ロールキャベツ クリーム煮
ローストポーク ～ノルマンディー風～
ホタテ貝のフライパン焼き
～ラビゴットソース～白身魚と豆腐のオイスター煮
シーフードフライ盛り合わせ
揚げたこ焼き
キーマカレー&ライス
ボンゴレビアンコ
ポテトのクリームスープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
ケーキバリエーション

コースC

ソフトドリンク
飲み放題
お一人様 (税込)
¥6,000アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題
お一人様 (税込)
¥7,500

冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ
鮮魚のカルパッチョ
～エシャロットドレッシング～
黒胡麻 棒棒鶏
フロマージュ盛り合わせ
ブロッコリーのババロア
～ピリ辛トマトソース～特製カツサンド
鮪の生春巻き ～季節のサラダ添え～

温製料理

ビーフシチュー ブルギニオン
ポローニャ風ポテトグラタン
鰯のグリル ～オランダソース～
魚介類のチリソース煮
特製オムレツ
～小海老のクリームソース～
フライドチキンとポテトフライの
バスケットキスとカニカマの天ぷら
ビビンバ
ピリ辛玉子スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
ケーキバリエーション

コースD

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

冷製料理

イタリアンハムとサラミのバリエ
鶏のガランティーヌ ～サラダ仕立て～
海老とグレープフルーツの洋風和え物
～サラダ仕立て～冷製スモークサーモンのパイ包み
フロマージュ盛り合わせ
リゾット入りオムレツ
特製アメリカンクラブサンド

温製料理

牛ハラミ ～焼肉風スタイル～
白インゲン豆と豚肉の煮込み
海老フリッターチリマヨネーズ焼き
鯛の塩パイ焼き
トルティージャ ～スペイン風オムレツ～
焼き鳥盛り合わせ
あんかけ焼きそば
ゴーヤチャンプル
ばらちらし
お吸い物

デザート

フルーツ盛り合わせ
ケーキバリエーション

※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。



プラス1,500円でソフトドリンク&アルコール飲み放題

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
- ・ワイン(赤・白)
- ・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/