

コース料理プラン

2時間制
10～50名

～2023年3月31日



和洋折衷～未来～

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



フレンチ～Espoir～

ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 (税込)

¥8,500

アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 (税込)

¥10,000

【先付】
帆立貝柱 ノノ芽ソース

【八寸】
有頭海老 幽庵焼き、卵だま巻き、鴨肉のトマト煮
銀杏 松葉串、焼き茄子 バルサミソース
赤ピーマンのムース

【向付】
お刺身三点盛り

【焼物】
鯛とトリュフのパート包み焼き
アルザスワインのクリームソース
揚げ銀杏 茗荷甘酢漬け

【氷菓】
オレンジのシャーベット

【油物・酢ノ物】
仔牛肉の冷ドブル 赤味噌ソース
子持昆布としらすの酢ノ物添え

【お食事】
季節の変わりごはん

【吸物】
白子と柚子の吸い物

【甘味】
クリームあんみつ 二種類のアイスクリーム
(抹茶・バニラ)

【アミューズ ～ Amuse ～】
焼き茄子と雲丹のサバイヨン

【オードブル ～ Hors-d'oeuvre ～】
フルーツマトと昆布メ鯛のアスピック

【スープ ～ Soupe ～】
冷製 アボカドスープ

【パン ～ Pain ～】
パン・オ・レ & バゲット

【魚料理 ～ Poisson ～】
伊勢海老のファルス 宝石箱

【お口直し ～ Granite ～】
梅酒のソルベ かき氷スタイル

【肉料理 ～ Viande ～】
牛フィレ肉のステーキ
ア・ラ・ロッシェニ

【デザート ～ Dessert ～】
シェフ特製 ココナッツムース

【ドリンク ～ Café et Thé ～】
コーヒー or 紅茶

※写真はイメージです。 ※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。

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
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・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/>