



10
 名様より
 ご利用いただけ
 ます！

SPRING PARTY PLAN

新たな出会いと、新たな旅立ちに。

歓送迎会 プラン

ホテルポートプラザちば

3.1(±)
 ▼
 5.31(±)

大切な人の旅立ちや新しい出会いにふさわしい特別プラン。
 少人数様より大人数様まで対応可能な12タイプの宴会場と、
 和・洋・中それぞれの料理長が旬の食材を選んで作り上げる
 バリエーション豊かなお料理をごゆっくりお楽しみください。



総料理長 細井聡彦 紹介
 美食の国フランスで2つ星レストラン「シャトー・ド・ロゲノル」、
 「ル・ディレヴェック」、3つ星「ビエール・ガニエール」、「コート
 ドール」と名だたる名店で活躍。帰国後、国内ホテルの総料理長を
 経て、現在ホテルポートプラザちば総料理長。



*掲載の写真は全てイメージです。

中華卓盛り

中華冷菜盛り合わせ
 筍と卵のスープ
 点心
 豚バラ肉の中華風煮込み

白身魚の葱油ソース
 五目炒麵
 本日のデザート

和洋折衷卓盛り

春の先付け三種盛り合わせ
 サーモンベネディクト
 ハーブ鶏 山椒焼き
 鱈のブランドード

ローストポーク
 小田巻き蒸し
 本日のデザート

お1人様
¥6,000
 (税サ込)

和洋折衷コース

春の前菜盛り合わせ
 グリーンアスパラのキッシュとブランドード
 桜鯛の薄造り
 チキンのファルシ タップナード風味
 麦豚のコンフィとポテトグラタン
 じゃこ山椒煮御飯と味噌汁
 本日のデザート

お1人様
¥7,000
 (税サ込)

フレンチコース

オードブル盛り合わせ
 カンパチの燻製カルパッチョ
 グリーンアスパラの冷製スープ
 真鯛と赤海老のムース焼き
 タップナード添え バターソース
 仔羊のロースト 香草パン粉風味
 本日のデザート

和会席コース

前菜四種盛り合わせ
 御椀
 造里
 焼物
 煮物
 食事
 甘味

お1人様
¥8,000
 (税サ込)

飲み放題 コース



A
 コース
 お1人様
¥2,500
 (税サ込)

- ・ビール
- ・焼酎
- ・赤ワイン
- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・ジンジャエール

- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・白ワイン
- ・オレンジジュース
- ・コーラ

B
 コース
 お1人様
¥2,900
 (税サ込)

- ・ビール
- ・焼酎
- ・赤ワイン
- ・冷酒
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・白ワイン
- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・ジンジャエール