

公立学校共済組合千葉支部・千葉県職員互助会の



補助券で**2,000円OFF!**

- 公立学校共済組合千葉支部:宴会食事2千円券で
- 千葉県職員互助会:宿泊入園等利用券千円券2枚で

SPRING PARTY PLAN

歓送迎会 プラン

ホテルポートプラザちば

3.1(±)
▼
5.31(±)

新たな出会いと、新たな旅立ちに。

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。



10

名様より
ご利用いただけ
ます!

*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
鱸のブランダード

ローストポーク
小田巻き蒸し
本日のデザート

通常
お1人様 **¥6,000**
補助券使用で
¥4,000
(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ダード
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

通常
お1人様 **¥7,000**
補助券使用で
¥5,000
(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

通常
お1人様 **¥8,000**
補助券使用で
¥6,000
(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