



ホテルポートプラザちば

# Table Manner

テーブルマナープラン



## A コース

お一人様 **7,000円** (税サ込)

- ・魚介のテリーヌ シャンティースソース
- ・ミネストローネ
- ・季節の魚料理
- ・キュイスドカナルのコンフィ
- ・ミックスサラダ
- ・本日のデザート
- ・パン
- ・コーヒー
- (お飲み物)
- ・オレンジジュース又は烏龍茶

## B コース

お一人様 **8,500円** (税サ込)

- ・自家製スモークサーモンのサラダ仕立て
- ・本日のクリームスープ
- ・季節の魚料理
- ・ローストビーフ 温野菜添え
- ・ミックスサラダ
- ・本日のデザート
- ・パン
- ・コーヒー
- (お飲み物)
- ・オレンジジュース又は烏龍茶



ホテルポートプラザちば  
総料理長 細井聡彦  
*T. Hosoi*

料理界最高の勲章「ミシュラン3つ星」に輝く「ピエールガニエール」、「コート・ドール」など名だたる名店で活躍。本場フランスの地で美食家たちを唸らせてきた、世界レベルのシェフが創り出す珠玉の逸品をこの機会に是非お楽しみください。

\*テーブルマナープランは20名様より承ります。

## ホテル周辺のご案内

### 県立美術館 (徒歩15分)

明治洋画界の先覚者浅井忠などの貴重な作品が収蔵されています。

### 千葉市花の美術館 (車20分)

500種もの植物と、総ガラス張りの温室棟など花と緑の美術館。

### 千葉ポートタワー (徒歩15分)

高さ125mのタワーは国際港である千葉港のシンボルです。

### 県立現代産業科学館

産業に応用された最新科学技術を体験的に学習できる科学館です。

## ホテルポートプラザちば

〒260-0026 千葉市中央区千葉港8-5

JR京葉線/千葉モノレール「千葉みなと駅」前徒歩1分

TEL. 043-247-7211 <http://www.portplazachiba.com>

