

千葉みなとで味わう料理万博

レストランベイクオーレ

世界の料理

グルメフェア

ランチバイキング

9.22(月)~10.19(日)

11:00~14:30(最終入店 14:00)

世界21か国

前菜からデザートまで



ナシゴレン
インドネシア



法蓮草とベーコンのキッシュ
フランス



カプレーゼ
イタリア



海老のチリソース
中国



世界各國のグルメが
思う存分異國のお料理
をお楽しみいただけます。

召し上がったことがあまり無いような
“世界各國のお料理”を、バイキングスタイル
で楽しめるフェアを開催します。世界21か国の
グルメを、前菜からデザートまでご提供いた
します。是非この機会に、食の世界旅行を
お楽しみください。 総料理長 細井聡彦

総料理長紹介

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「ピエール・ガニエール」、「コート
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。

ご利用時間90分

フリードリンク付き(税込)

大人 (中学生以上) 2,500円

小学生 1,200円

4歳~6歳 700円

平日限定
ご利用時間40分

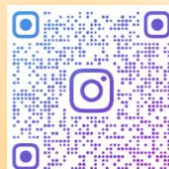
2,000円

フリードリンク付き(税込)



ムール貝の白ワイン蒸しとポテトフライ(ベルギー)
法蓮草とベーコンのキッシュ(フランス)
海老のチリソース(中国)/ピロシキ(ウクライナ)
大鶏排(台湾)/ナシゴレン(インドネシア)
日替わりスパゲッティ(イタリア)
グーヤシュ(ハンガリー)/エンチラダー(メキシコ)
クラムチャウダー(アメリカ)/ムサカ(ギリシャ)
カプレーゼ(イタリア)/ピンチョス(スペイン)
グリーンカレー(タイ)/フォー(ベトナム)
ほうとう(山梨)/味噌カツ(名古屋)
トッポギ、キンパ(韓国)/本日の魚料理(日本)
白御飯/ぬか漬け/惣菜
エッグタルト(ポルトガル)/エクレア(フランス)
NYチーズケーキ(アメリカ)/ティラミス(イタリア)
羊羹(日本)/愛玉子(台湾)/プジン(ブラジル)
モーモーチャーチャー(マレーシア)
ザッハトルテ(オーストリア)
チャイ(インド)

入荷の状況により、料理が異なる場合が
ございます。掲載の写真はイメージです。



ホテルポートプラザちばはLINE公式アカウントの友だち追加
または、レストランベイクオーレのInstagramをフォローで、
ランチバイキングクーポンプレゼント!

ホテルポートプラザちば 1階レストランベイクオーレ
千葉市中央区千葉港8-5(千葉みなと駅南) 電話043-247-2826