



秋の味覚 ランチバイキング

食欲の秋到来!



1階レストランベイクオーレ

10.20(月)~11.23(日)

11:00~14:30(最終入店 14:00)



食欲の秋が到来!
この季節ならではの豊か
に採れたお料理を、種類豊
富に取り揃えました。

旬の味覚を贅沢に楽しみたいならランチバイキングがおすすめ。今回は、秋の味覚をふんだんに使った和洋中のメニューを厳選してご紹介。戻りカツオやさつま芋をはじめ、秋鮭のピカタや秋の素材を使ったスイーツなどが勢揃いします。

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・ロゲル」、
「ル・ディレヴェック」、3つ星「ビエール・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は総料理長。

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)

メニュー

- 戻りカツオのたたき / 秋の天婦羅
- 季節の芋の海老餡かけ / 太巻き寿司
- 秋刀魚の有馬煮 / 秋の惣菜
- 秋の混ぜ御飯 / 茸蕎麦
- さつま芋入り黒酢の酢豚 / 麻婆茄子
- 辣白菜(中華風甘酢漬け)
- 酢辣湯 / 点心 / 棒棒鶏
- 秋鮭のピカタ / ミートローフ
- 秋の日替わりスパゲッティ
- コスモグラタン(鶏・海老・栗)
- 季節のキッシュ / 本日のカレー
- 白御飯 / 味噌汁 / ぬか漬け
- 本日のスープ
- プチタルト柿 / 洋梨ロールケーキ
- マロンパンナコッタ / りんごゼリー
- キャラメルムース / 芋ようかん
- プチシューパンプキン など全10種
- おすすめドリンク スイートポテトラテ

入荷の状況等により、料理が異なる場合がございます。
(写真はイメージです)

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