

冬の味覚と  
**中華料理**  
ランチバイキング



(掲載の写真はイメージです)

1階レストラン  
バイクオーレ

1月5日(月)~2月8日(日)  
11:00~14:30(最終入店14:00)



本格中華と冬の味覚を  
使った料理の数々。  
世代を問わずに楽しめ  
るフェアです。

旬の素材を楽しむ「中華料理と冬の味覚フェア」を開催します。海老のチリソース、海鮮あんかけ焼きそば、牛肉とピーマンの細切り炒めなど多彩なメニューが勢ぞろい。冬の食材が織り成す和洋中の料理や、冬によく合うスイーツも豊富にご用意します。 総料理長 細井聰彦

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・ディレヴァック」、3つ星「ピエール・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ら総料理長。

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)



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



海老のチリソース／焼き餃子／焼豚  
牛肉とピーマンの細切り炒め  
海鮮あんかけ焼きそば／酸辣湯麺  
ライチの豚肉巻き鎮江黒酢ソース  
鶏の竜田揚げ／茶碗蒸し／ブランダード  
ローストポーク／菜花のキッシュ  
シーフードのスパゲッティグラタン  
マーブルチーズ／日替わりポタージュ  
ビーフカレー／太巻寿司／季節の御飯  
おかめうどん／白御飯／味噌汁  
ぬか漬け／惣菜三種／お浸し  
杏仁豆腐マンゴーソース／ライムゼリー  
マーラーカオ／フルーツショートケーキ  
チャイ＆クルミのプチタルト  
チョコレートロールなど全10種  
黒胡麻ラテ



入荷の状況により、料理が異なる場合がございます。

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