



# 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「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。

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)



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/ブランドード  
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!

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