

補助券で最大

1,000円OFF

公立学校共済組合 千葉県支部 千葉県職員互助会

●公立学校共済組合千葉県支部の宴会食事券500円券が1,000円券が使えます。  
●千葉県職員互助会の宿泊入園等利用券500円券が1,000円券が使えます。  
※公立学校共済組合千葉県支部の宴会食事券の使用は、利用金額(税抜き)の半額以下の補助券1枚です。

春の味覚  
特集

春

ら

ら

ら

ランチバイキング

3月9日(月)~4月9日(木)

11:00~14:30(最終入店14:00)

3月16日から高校生創作バイキングメニューが登場します。

千葉県立佐倉東高校  
調理国際科生徒の

高校生  
レストラン



3月16日(月)~  
4月9日(木)

春の味覚特集「春・ら・ら・ら」

牛ほほ肉のやわらか煮麻辣ソース  
海老のせ肉汁焼売  
イカと季節野菜の塩炒め青海苔仕立て  
鯖塩麹焼き/あさりの酒蒸し  
季節の天婦羅/ポークピカタ  
バリ風チキン/サーモンフライ/白御飯  
山菜おこわ/日替わりカレー  
本日のポタージュ/たぬき蕎麦  
麻婆豆腐/味噌汁/春の惣菜  
太巻寿司/初鰹のたたき  
ほうれん草とトマトのキッシュ  
さくらパンナコッタ/白玉桜餡  
抹茶タルト/彩りゼリー  
竹炭と黒胡麻ロールケーキ  
コーヒーゼリーなど全10種/バニララテ

(1) ミルク香る和風ラビオリ  
落花生クリームソース  
(2) ロワイヤル風ミルク茶わん蒸し  
※上記(1)・(2)の2品は3月15日まで

高校生レストラン創作バイキングメニュー

- ① Zesty Octopus & Onion Carpaccio (タコと玉ねぎのピリ辛カルパッチョ)
  - ② カラフルドリア
  - ③ 豚ヒレ肉のポークステーキ
  - ④ タルト・オ・フロマージュ・クリュ ~ 青い海のジュレを添えて ~
- ※上記①~④の4品3月16日から登場!

ご利用時間90分フリードリンク付き(税込)

	千葉県職員 互助会の皆様	公立学校共済組合 千葉県支部の皆様
大人(中学生以上) 通常2,500円	宿泊・入園等利用券 1,000円券を使って 1,500円	宴会食事 1,000円券を使って 1,500円
小学生 通常1,200円	宿泊・入園等利用券 1,000円券を使って 200円	宴会食事 500円券を使って 700円
4歳~6歳 通常700円	宿泊・入園等利用券 500円券を使って 200円	宴会食事補助券は 使用できません。 700円
※平日限定コース ご利用時間40分 フリードリンク付き 通常2,000円	宿泊・入園等利用券 1,000円券を使って 1,000円	宴会食事 500円券を使って 1,500円



春の訪れとともに、旬を迎えたみずみずしい季節の食材を味わうバイキングメニューをご用意しました。和・洋・中のシェフが自信をもっておすすめする、春ならではの豊かな味わいのお料理をこの機会にご堪能ください。

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は総料理長。



ホテルポートプラザは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!

入荷の状況により、料理が異なる場合がございます。予めご了承ください。(掲載の写真はイメージです)

ホテルポートプラザは 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