



中華卓盛り

中華前菜盛り合わせ
海老の岩塩炒め 柚子風味
鶏肉の揚げ物 チリソース添え
帆立と茸のソテー
ガーリックオイスターソース

豚肉の柔らか煮 蒸しパンと共に
海鮮皿うどん
本日のデザート

お1人様
¥6,500
(税サ込)

和洋折衷卓盛り

鮮魚のカルパッチョ
鯖西京焼き
豚フィレ肉のロースト
アーモンドバターソース
里芋の揚げ出しと鶏治部煮

茄子田楽
茸のバスタ
本日のデザート

お1人様
¥6,500
(税サ込)

和洋折衷コース

季節の前菜四種盛り合わせ
土瓶蒸し
鴨胸肉のロースト オレンジソース
帆立貝と白身魚のアヒージョ
鯖とトマトのハーブグラタン
炊き込み御飯と味噌汁
本日のデザート

お1人様
¥7,500
(税サ込)

フレンチコース

鮪とサーモンのガトー仕立て
赤海老と木の子のグリルバルサミコース
カボチャの冷製クリームスープとビーフコンソメの二重奏
真鯛のポアレ デュクレソース
牛ロースローストとビーフシチューのアンサンブル
温野菜添え
本日のデザート
パン・コーヒー

お1人様
¥8,500
(税サ込)

和会席コース

前菜
御椀
造り
焼物
煮物
食事
甘味

お1人様
¥8,500
(税サ込)

飲み放題 コース



**A
コース**
お1人様
¥2,500
(税サ込)

- ・ビール
- ・焼酎
- ・赤ワイン
- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・ジンジャエール

- ・ウィスキー
- ・日本酒
- ・白ワイン
- ・オレンジジュース
- ・コーラ

**B
コース**
お1人様
¥2,900
(税サ込)

- ・ビール
- ・焼酎
- ・赤ワイン
- ・冷酒
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ウィスキー
- ・日本酒
- ・白ワイン
- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・ジンジャエール

●秋の宴会プランは10名様より承ります。 ●各コースともご利用は2時間となります。 ●ご利用の7日前までにご予約ください。 ●記載のお料理はサンプルメニューとなります。

ホテルポートプラザちば 千葉市中央区千葉港8-5(千葉みなと駅前) 電話043-247-2877(営業課)