




秋の宴會プラン

ホテルポートプラザちば

期間 9/1(火)~11/30(月)

実りの秋に美味しく
楽しく集いませんか




※写真は全てイメージです

補助券で

2,000円OFF

公立学校共済組合 千葉支部 千葉県職員互助会

●公立学校共済組合千葉支部の宴会食事2,000円券が使えます。
●千葉県職員互助会の宿泊入園等利用券2,000円分(千円券2枚)が使えます。

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

通常 ¥6,500
補助券使用で
¥4,500
(税込)

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

通常 ¥6,500
補助券使用で
¥4,500
(税込)

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

通常 ¥7,500
補助券使用で
¥5,500
(税込)

フレンチコース

鮭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

通常 ¥8,500
補助券使用で
¥6,500
(税込)

和会席コース

前菜
御椀
造り
焼物
煮物
食事
甘味

通常 ¥8,500
補助券使用で
¥6,500
(税込)

飲み放題コース



A
コース
お1人様
¥2,500
(税込)

- ・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)