



11/22(日) 定員70名様

**ブリザードフラワーで作るクリスマス
アレンジメント&フランス料理**
フランス料理コース12:00~13:15
講座13:30~15:00 (受付11:30~)



鮮やかな赤いバラを主役
に、ヒバの清々しい木々の
香りと、シナモンの甘いスパ
イシーなアクセントを添えた
フラワーアレンジメントです。
クリスマスシーズンを温かく
華やかに彩ります。 ※花バサミをご持参ください。

フランス料理コースメニュー

- 茄子入りチリミートとホワイトソースのココット
- パイ包み
- パンブキンクリームスープ
- サーモンのムニエル
- モンパルザ風味
- 鴨もも肉コンフィ
- サラダ添え
- バルサミコソース
- モンブラン
- パン・コヒー

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

5,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

7,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

11/28(土) 定員70名様

**人気の開運アクセサリー パワースト
ンチャーム作り講座&フランス料理**
フランス料理コース12:00~13:15
講座13:30~14:45 (受付11:30~)



神秘的な力やエネルギーが宿っ
ているといわれているパワースト
ンとお洒落なビーズを使って、優
美なチャームを作ります。
さまざまな天然石の中から、見
た目の色や形、石の持つ意味
など、自分の願いや好みにあわ
せて、惹かれる石を見つけてください。

フランス料理コースメニュー

- スモークサーモンのフリポルト
- サツマイモのクリームスープ
- シーフード入りコロッツパイ包み
- 房総ハーブ鶏のロースとパン粉焼き
- アップルパイ
- パン・コヒー

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

5,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

7,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

12/12(土) 定員70名様

**うるおいと香りでのリラックス 香るリッ
チハンドクリーム作り講座&フランス料理**
フランス料理コース12:00~13:15
講座13:30~14:45 (受付11:30~)



ホババオイル、シアバターなどの
安心・安全な天然素材を使っ
て、贅沢なハンドクリームを作
ります。
また、この時期にぴったりのクリ
スマをイメージしたカカオバターも
加え、お好みのアロマをブレンド
して、芳醇な香りのハンドクリームに仕上げます。

フランス料理コースメニュー

- カンパチの昆布締めサラダ添え
- 落花生入りクリームチャウダー
- 真鯛のムース巻き
- 牛肉の赤ワイン煮込みとポトのクレビネット包み焼き
- パナドレーヌと苺ムースのサンタ風
- パン・コヒー

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

5,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

7,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

12/19(土) 定員70名様

**わくわくさんでお馴染み 久保田雅人
の工作 SHOW&フレンチハーフランチ**
フレンチハーフランチ12:00~13:00
講座13:15~14:15 (受付11:30~)



わくわくさんこと久保田雅人さん
が身近なものを材料に、楽しくお
しゃべりしながらの工作ショー。
クリスマス特別バージョンのショー
は、みんなで画用紙を切ったり
貼ったりクリスマスグッズを作っ
たり、ゲームをしたり盛りだくさん！

※写真・動画の撮影はご遠慮ください。

フレンチハーフランチメニュー

- 彩りサラダ
- シーフード入りオムレツ
- アメリカンソース
- ミネストローネ
- ハヤシライスと温泉卵添え
- フライドポテト
- ノエルフロマージュ
- コーヒー

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

大人3,500円/小学生以下2,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

大人5,500円/小学生以下4,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

12/20(日) 定員70名様

**バルーンで笑顔にカラフルに バルーンショ
ーとバルーンスノウマン作り講座&フ
レンチハーフランチ**
フレンチハーフランチ12:00~13:00
講座13:15~14:30 (受付11:30~)



全米のバルーンアート大会で優勝した経験
を持つリーダー「p0p0(ぽぽ)」が主宰する超高
くオリティバルーンパフォーマンスで大人から子
供までを魅了します。
リトルバルーンショーを開催後、ワークショップ
として「スノウマン」を作ります。

フレンチハーフランチメニュー

- オードブル盛り合わせ
- マッシュルームクリームスープ
- パイ包み
- 白身魚とほれん草のグラタンとビーフシチューのワンプレート
- ノエルショコラ
- パン・コヒー

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

大人3,500円/小学生以下2,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

大人5,500円/小学生以下4,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

12/27(日) 定員80名様

**〜紅彩こうさい〜アーティフィシャルフ
ラワーの正月掛け飾り作り講座&和食
会席**
和食会席12:00~13:15
講座13:30~15:00 (受付11:30~)



長寿を願う「松」厄を除け美しく咲く「椿」が縁を結
ぶ「水引」。
新春の縁起物に願いを込めて束ねるお正月アレ
ンジです。

※花バサミをご持参ください。

和食会席料理メニュー

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- 御焼 蟹真丈蒸し
- 三ツ葉
- 造り 鮎とサーモ
ン 芽物一式
- 焼物 鰯の柚塩焼きと海老塩焼き
- 蒸物 鯛無良蒸し
- 銀鮎掛け
- 食事 海鮮おこわと味噌汁
- 甘米 アールグレイの葛練り

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

5,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

7,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

12/28(月) 定員80名様

**〜迎春げいしゅん〜生花の正月置き飾り作
り講座&和食会席**
和食会席12:00~13:15
講座13:30~15:00 (受付11:30~)



新春にふさわしい生花の菊や松などを使い、
新年の空間を華やかに彩る。アレンジで、
心豊かな新しいお年をお迎えください。

※花バサミをご持参ください。

和食会席料理メニュー

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- 御焼 雑煮焼
- 造り 鮎と鯛 芽物一式
- 焼物 サーモン菜種焼きと鶏八幡巻き
- 煮物 信田巻き
- 海老芝巻
- 鶏団子
- 花入参
- 食事 鶏南蛮煮
- 甘米 きな粉のムース

お1人様料金(税込)

組合員/被扶養者/
被扶養者ではない1親等以内の親族(組合員同伴で)

5,500円

※宴会食事2千円券を持参した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

7,500円

※宴会食事2千円券のご利用はできません。

補助を
受けるには

組合員・被扶養者・被扶養者でない1親等以内の親族の方で組合員が被扶養者と同伴した場合 ●宴会食事2千円券が利用できます。
※補助券は公立学校共済組合千葉支部ホームページ「組合員専用ページ」内の、宿泊等利用補助券発行フォームから出力印刷しご持参ください。(A4 版片面で印刷してください)
※被扶養者でない1親等以内の親族の方は、組合員が被扶養者と同伴でないと宴会食事2千円券は利用できません。
2親等・3親等の親族 ●宴会食事2千円券は利用できません。ただし、お花代等の講座費用は補助されるので、受付で氏名・組合員番号・所属名・組合員との続柄をご記入ください。

定年退職後や
任意継続の方

定年退職後の方 ●暫定再任用職員(フルタイム)等で公立学校共済組合千葉支部の組合員の方は、補助が適用されます。(組合員番号は8桁の数字です)
ただし、週20時間未満勤務等で公立学校共済組合千葉支部の組合員でない方は、補助が適用されません。
任意継続組合員の方 ●補助は適用されません。(任意継続組合員の方の組合員番号はN+6桁の数字です。組合員番号の頭にNの文字がある方は任意継続組合員となります)
※補助が適用されない方は、別途お花代等講座の費用も申し受けます。講座により料金が異なるためホテルへお問合せください。

- ご予約キャンセルは予約日の7日前までに予約サイトでキャンセルを行ってください。(操作完了後キャンセルメールが送信されます。メールが届かない場合キャンセルが完了していませんのでご注意ください)
- **7日前を過ぎるキャンセルは、各講座に記載されている『2親等・3親等の親族』の料金を申し受けます。(キャンセルの場合は、宴会食事2千円券が利用できないため、『2親等・3親等の親族』の料金(補助が使われていない料金)がキャンセル料金となります。)**
- お支払いは現金のみとなります。また、組合員番号の確認がございますので資格確認書、マイナポータルの資格情報画面のいずれかをご持参ください。
- 食物アレルギーをお持ちの方は、予約時にその旨ご入力ください。メニュー変更をいたします。