



冬を華やかに彩る 美食のおもてなし

2023年12月-2024年2月

季節の美味しさを存分に愉しめるメニューの数々。
和洋中のコース料理とお好きなドリンクを存分に満喫ください。
忘年会や新年会をはじめ、家族や友人との食事会にも最適です。



宴会コース 10,000円プラン

(消費税・サービス料込)

ビュッフェ

卓盛り

皿盛り

前菜 3点盛

パルマ産生ハムとモッツアレラチーズ 無花果ソース
熊本県産トマトのムース フレッシュバジル風味
田舎風パテ コルニッションピクルスのピンチョス仕立て
フカヒレと湯葉のオイスターソース炒め (土鍋)
ソフトシェルクラブとネギ生姜炒め
梶木鮪の網焼き エキゾチックなアボカドのソース

牛肉サーロインのタリアートスタイル
バルサミコヴィネガー風味

ミニ海鮮ちらし

デザートとフルーツの盛り合せ

ドリンク飲み放題

ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/ワイン/ソフトドリンク

各プランとも着席は 10名様より、立食は 30名様より承ります。
ご利用時間はいずれも 2時間となります。



ホテルフロラ船橋

船橋駅 徒歩 3分

〒273-0005 千葉県船橋市本町 7-11-1

TEL. 047-409-5211



Gastronomic hospitality 2023-24

冬の味覚を和食・洋食・中華すべてのアプローチで堪能できる
贅沢なコース料理をお楽しみください。



宴会コース 12,000円プラン

(消費税・サービス料込)

ビュッフェ

卓盛り

皿盛り

前菜 5点盛

中華3種(蒸し鶏/チャーシュー/クラゲのあたま)
パプリカのムース 生雲丹添え
ボルチーニ茸のミニキッシュ

お造り 2種盛

フカヒレの蒸しスープ

海老とイカのバーベキュー炒め

真鯛のポテト包みと千葉県産ほうれん草ソテー
濃厚なビスクソース

牛ひれ肉 赤ワインソース 季節の温野菜添え

トリュフ香る 炊き込みご飯

特選デザートとフルーツの盛り合せ

ドリンク飲み放題

ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/ワイン/ソフトドリンク

宴会コース 8,000円プランのご用意もございます

各プランとも着席は10名様より、立食は30名様より承ります。ご利用時間はいずれも2時間となります。



ホテルフローラ船橋

船橋駅 徒歩3分

〒273-0005 千葉県船橋市本町7-11-1

TEL.047-409-5211



公式サイト



Googleマップ