

# 春を華やかに彩る 美食のおもてなし

2024年3月 - 5月

細やかな気配りに満ちた、春の厳選された素材による料理。  
ひとくち頬張るたびに美味しさに心躍り、共に食卓を囲む仲間との会話も弾みます。  
歓送迎会ははじめ、家族や友人との食事会にも最適です。



ビュッフェ 卓盛り 皿盛り

## 宴会コース 10,000円プラン

(消費税・サービス料込)

ヴィシソワーズ スープ  
キャビアを添えたコンソメジュレク

前菜 3点盛  
クラゲの紅心大根和え  
スペイン産ポークのチャーシュー  
ミニトマトの杏露酒漬け

ホタテ貝と海老のXO醬炒め  
旬の白身魚のヴァプール 磯の香りのクリームソース  
鴨肉のロースト カシス香る赤ワインソース

梅おろし 稲庭うどん  
マンゴープリンと胡麻団子

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

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。



## Gastronomic hospitality Spring 2024

春の味覚を和食・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好みのドリンクと共に 즐기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

野菜のテリーヌ プランタニエ  
鮮魚の土佐酢ジュレ お造り仕立て  
鮑とナマコのつぼ蒸し  
天使の海老のチリソース 蒸しパン添え  
サーモンボワレ グリーンアスパラガス  
白ワインソース  
牛サーロインのロースト  
トリュフソース  
漬けマグロのとろろご飯  
フロマージュブランのムース  
フリーズソース

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