

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

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