

宴会場限定

浦安ブライトンホテル

春のスペシャルコース料理プラン

2時間制

2012年3月1日(木) ~ 5月31日(木)

ホテルならではのコース料理に、飲み放題のドリンクがついた春のスペシャルプランで、思い出に残る歓送迎会はいかがでしょう。コース料理プランなら、お料理の取り分けの手間がございません。



¥7,000 プラン (税・サ込)

4種ドリンク飲み放題

《お食事前の軽いおつまみ》

白魚の昆布めのカルパッチョマスタードソースミント風味  
*Carfaccio de Blanchaille Cuvé Mariné de Parfumé de Kombu et Menthe*

《オードブル》

牛タンクロケットと野菜のグリエ  
完熟トマトの白バルサミコ酢ヴァネグレット  
*Croquette de Langue de Boeuf avec Grille de Légumes Vinaigrette Balsamique en Tomate*

《スープ》

海の幸のスープ サフラン風味  
*Soupe de Poissons de Mer au Safran*

《魚料理》

黒むつの白ワインブレゼ 春キャベツ添え  
*Filet de MUSHOUMÉU (Braisé de Vin Blanc au Chou Vert)*

《お口直し》

杏仁豆腐のスープ仕立て  
*Soupe de agar-agar*

《肉料理》

国産牛ほほ肉の煮込みイタリアン風マルサラ酒の香り  
*Daigout de Boeuf à l'Italienne au Parfum Vin de Marsala*

《デザート》

いちごとフロマージュのケーキ 季節のフルーツと共に  
*Gâteau de Fraise et Fromage avec Fruits de Saison*

コーヒー

¥8,500 プラン (税・サ込)

5種ドリンク飲み放題

《お食事前の軽いおつまみ》

白魚と春野菜のペニエ  
白バルサミコ酢と完熟トマトのヴァネグレット  
*Beignet de Blanchaille Cuvé Mariné et Légumes en Printanier Sauce Vinaigrette Balsamique et Tomate, Mince*

《オードブル》

スモークサーモンのタルタル “花模様” 創り  
ブリニ添え カラメリゼのマスタードソース  
*Tartare de Saumon Fumé Motif de Fleur en Blini Sauce Caramélisée au Sucre Mustardé*

《スープ》

甲殻類のスープたらば蟹添え プロヴァンス風  
*Soupe de Crustacés avec Crabes L.A.L. M.B.N à la Provençal*

《魚料理》

取り合わせ海の幸のフリカッセ フルロン添え  
*Fricassée de Fruits de Mer M.M. M.M. au Fleuron*

《お口直し》

キャラメルアイスクリーム  
*Glace au Caramel*

《肉料理》

厳選牛サーロイン肉の真空調理 ジュー・ド・キューソン  
西洋わさび添え  
*Le Sélectionné de Moyau de Boeuf Jus de Cuisson au Saifort Cuisson Sous-Vide*

《デザート》

ホワイトチョコレートのムースと桜のジュレ 季節のフルーツ添え  
*Mousse de Chocolat Blanc et Gelée au Cerisier avec Fruits de Saison*

コーヒー

¥10,000 プラン (税・サ込)

5種ドリンク飲み放題

《温かい小前菜》

白魚と春野菜のペニエ アイオリソース バジル風味  
*Beignet de Blanchaille Cuvé Mariné et Légumes en Printanier Sauce Aioli au Basilic*

《冷製オードブル》

私流、旬の鮮魚マリネ 彩り野菜 お刺身スタイル  
*Assortiment de Poisson Cuvé Mariné avec Couleurs Légumes à la Façon*

《二皿目の温製オードブル》

牛タンと野菜のポトフ仕立て ソースクリーム粒マスタード  
*Bouill de Langue de Boeuf et Légume au Pot, Sauce Crème Mustardé de Neaus*

《冷製スープ》

ガスパチョとトマトのコンソメジュレ ルコラの香り  
*Gaspacho (St) le Gelée de Consommé Tomates de Froid au Parfum Rucola*

《魚料理》

海の幸の取り合わせ フィユテ添え 甲殻類のクリームソース  
*Méto-Méto de Poissons au Fite Feuill étée, Sauce Crème de Crustacé*

《お口直し》

マンゴーのソルベ  
*Sorbet au Mangro*

《肉料理》

仔牛のフィレ肉のボワレ フォワイヨ風と牛ほほ肉の煮込み  
イタリアン風 マルサラ酒の香り  
*Ensemble de Filet de Mignon de Veau Poiché et Joints de Boeuf Braisé à l'Italienne Sauce Vin de Marsala*

《デザート》

ホワイトチョコレートのムースと桜のジュレ 季節のフルーツ添え  
*Mousse de Chocolat Blanc et Gelée au Cerisier avec Fruits de Saison*

コーヒー



ドリンク飲み放題

全てのコースに“ドリンク飲み放題”が付きます。下記のメニューからお選びください。ビール・ワイン・カクテル・ウイスキー・日本酒・焼酎(芋、麦)・ソフトドリンク

【注意事項】

- \* 中国料理プラン・洋食立食プラン (30名様~) もございますのでお問い合わせください。
- \* こちらのプランは20名様より承ります。お人数に満たない場合はご相談ください。
- \* 宴会場貸切にてご案内いたします。
- \* 入荷状況により、料理内容が変更になる場合があります。



ご予約・お問い合わせ 営業課 TEL 047-350-8056 FAX 047-355-1144



浦安ブライトンホテル  
TOKYO BAY

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-9 TEL: 047-355-7777(代) http://www.brightonhotels.co.jp/urayasu/