

特典!

Special Plan 2011-2012

毎週、月曜日と火曜日は
チャンス!

月曜・火曜日に限り、お料理を
1ランクアップにてご提供いたします。
(12月25日～31日も1ランクアップ)

忘・新年会

スペシャルコース料理プラン

2011年12月1日～
2012年2月29日

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スペシャルプランで
おしゃれな忘新年会はいかがですか。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円コース

4種フリードリンク

Boignon de Epave au Sauce Vinaigrette aux Herbes

わかさぎのベニエ 香草ヴィネグレット
子持ちわかさぎの天ぷら風にオリーブ油の香草ドレッシングを添えて

Dolce de Crème Amère - Douce Variées

美味な5種のアミューズプーシェの盛り合わせ
彩り艶やかな旬の素材を盛り合わせた数々の前菜

Potage Vegetari de Végétal aux Légumes de Saison

鶏と季節野菜のブルーテースープ
季節野菜にベシャメルとパスタを加えた具だくさんの心温まるスープ

Filet de Cabillaud Breton au Huile d'Olive

真たらのオリーブ油のブレゼ
旬の真たらをにんにくの香りのオリーブ油で煮揚げたイタリアン一皿

Croquettes au Fumet de Ragout de Queue de Bœuf

国産牛尾肉の煮込み クレピネット焼き
根野菜の旨味を含んだ柔らかく煮を網脂で包み焼き上げた煮込み料理

Tiramisu aux Fraises avec Fruits de Saison

苺のティラミス フルーツ添え
まるやかなフレッシュタイプのマスカロポネに苺の酸味と風味を加えて

Pain de Naturel Levain

天然酵母のパン

Café
コーヒー

8,500円コース

5種フリードリンク

Ragout de Queue de Bœuf au Celéri a l'Italienne

国産牛尾肉とセロリの煮込み イタリアン風
根野菜の旨味のブイオンで柔らかく煮込んだ牛尾の煮込み

Feuilleté au "S.M.A.R.T." Sauce Choron en Salade

さわらのフィユテ ソースショロン サラダ添え
ほろ甘い鮭のムースを包んだパイ料理にコクのあるソースを添えて

Soupe Gratifiée

オニオングラタンスープ

餡色に炒めた玉葱とブイオンのスープをチーズ風味豊かなグラタン風で

Ragout de Fruits de Mer à l'Eau

海の幸 アクアパッツァ風

素材を生かし水で煮込んだイタリアの「奇妙な水」の伝統料理

Arrot au "yuzu"

ユズのシャーベット

完熟果肉をふんだんに使ったお口直しのシャーベット

Filet de Veau Poêlé au Beurre et Amandes au Jus de Pois

仔牛フィレ肉のポワレ アーモンドバター焼き
フランス最古のシャロレー種の牛肉に香り豊かなアーモンドの風味を添えて

Gâteaux de Chocolat avec Fruit de Saison, Sauce Caramel

ガトーショコラ 季節のフルーツ添え カaramelソース
苦味 酸味 甘味のショコラにフルーツと香ばしいカラメルソースで

Pain de Naturel Levain
天然酵母のパン

Café
コーヒー

10,000円コース

5種フリードリンク

Laitance de Cabillaud Manière au Beurre d'Noisette

真鱈の白子のムニエル はしほみバター
滑らかな白子に トマトの酸味とはしほみの香りを加えた旬の前菜

Manière de St. Jacques, Crevette Nantaise et Calmar Rouge au Poivre "Yuzu"

ホタテ貝 赤いか ボタン海老のマリネ ゆず風味
3種の魚貝をオリーブ油 醤油 白ごま油 ゆずで合わせたサラダ仕立て

Soupe de Courge à la Crème avec Crabs et Aigremoine Régine

冬瓜 蟹 ふかひれのスープ
冬瓜 蟹 ふかひれをコクと風味豊かなブイオンでスープ仕立てに

Gratin de Opinel Sole au Paillette à la Bonne Femme

渦巻き舌平目のグラタン パイエット添え
ボンヌ・ファミ風

らせん状に巻き上げ蒸し焼きにした自身をクリームソースでグラタン風に

Glace au Thé vert

抹茶のアイスクリーム

鮮やかな香味 独特の味わいのやさしい食感のアイス

Cour de Filet de Bœuf Poêlé aux Fines Herbes au Jus de Pois

特選牛フィレ肉の網焼きステーキ 香草風味のジュー
網焼きのお肉に 卵黄と澄ましバターの伝統的なソースを添えて

Mousse de Framboise au Crème Anglaise

木苺のムース クレームアングレーズ

甘酸っぱい木苺のムースになめらかなクリームのソースを添えて

Pain de Naturel Levain
天然酵母のパン

Café
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”がつきます。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

- *金額は税込表記となります。
- *入荷状況により、料理内容が変更になる場合があります。
- *ご利用時間は2時間とさせていただきます。
- *中国料理 7,000円コース・京懐石 12,000円コースもご用意しております。



浦安ブライトンホテル 料飲部営業課 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/

忘・新年会

スペシャル ブッフェ料理プラン

2011年12月1日～
2012年2月29日

ホテルならではのbuffet料理に、飲み放題のドリンクがついたスペシャルプランをご用意しました。
buffet料理プランで、にぎやかな忘新年会を、どうぞ。

6,500円buffetプラン

4種フリードリンク

ブライトン特製オードブルとアミューズ・ブーシェの盛り合わせ
スモークトロサーモンとじゃがいものマリネ
赤ピーマンのムース クーリー・ド・トマト
炙り秋刀魚の甘酢生姜のカルパッチョ
たこのコンフィ 野菜マリネ
チャーシューとクラゲのサラダ 中華風
冷製細切り牛肉 ラヴィゴットソース
鴨の燻製胡椒風味 ラタトゥイユ添え
ビーフ・パイ
近県生野菜の取り合わせサラダ
洋風ちらし寿司
海老と野菜のベニエ アイオリソース
赤魚のポワレ ラタトゥイユニス風
ノルウェーサーモンのオープン焼き
小いかとチーズの香草焼き ジェヴェーゼ風
ニコールベルガーソーセージのシュクルート煮
仔牛腹肉のカツレツミラノ風 トマトソース
豚ばら肉のロースト ポリネシアン風
特製オリジナルカレーライス
米粉麺 ボンゴレビアンコ
シェフ特製のデザートbuffet
コーヒー

8,000円buffetプラン

4種フリードリンク

ブライトン特製オードブルとアミューズ・ブーシェの盛り合わせ
スモークトロサーモンとじゃがいものマリネ
北海水たこ オリーブオニオン レモンソース
殻付あわびのミモザ風 ラビゴットソース
まぐろのマリネ ソースムータルドレフオール
炙り秋刀魚の甘酢生姜のカルパッチョ
赤ピーマンのムース クーリー・ド・トマト
鴨の燻製胡椒風味 ラタトゥイユ添え
キノコのガーリックソテーと生ハム ゆず風味
砂肝のコンフィ 鶏の軟骨のサラダ お好みヴィネグレット
赤魚のポワレ ラタトゥイユニス風
海老と野菜のベニエ、アイオリソース
ノルウェーサーモンのオープン焼き
真たらのおリーブ油のブレゼ
海老とムースのパートフィロ包み焼き
小いかとチーズの香草焼き ジェヴェーゼ風
鶏肉とつくねのポトフ サムゲタン風
豚ばら肉のロースト ポリネシアン風
牛肉の煮込み ストロガノフ風 ターメリックライス添え
特製オリジナルカレーライス
米粉麺 ボンゴレビアンコ
かじき鮭のステーキ 葱ソース
ワゴンサービス寒ブリのポワレ
ワゴンサービス北海道産牛サーロイン肉 'ローストビーフ'
シェフ特製のデザートbuffet
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”がつきます。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

- *金額は税込表記となります。
- *入荷状況により、料理内容が変更になる場合があります。
- *ご利用時間は2時間とさせていただきます。
- *このプランは40名様より承ります。



浦安ブライトンホテル 料飲部営業課 TEL.047-350-8056 FAX.047-355-1144



浦安ブライトンホテル
TOKYO BAY