

〈販売期間〉2026年2月16日(月)～5月17日(日)

1st Anniversary

春の歓送迎会プラン

ホテル開業1周年を記念した春の歓送迎会プラン。
春の食材を活かしたシェフ自慢の料理で、出会いと門出を華やかに演出します。
大切な節目にふさわしい祝宴をお楽しみください。

※写真はイメージです。

大皿料理コース お1人様 7,000円

鶏のパロディ野菜添え ラビゴットソース
桜鯛のカルパッチョ 春柑橘ソース
鰯の幽庵焼き 春野菜と白味噌クリーミーソース
豚バラ肉の角煮 オレンジと赤ワイン仕立て
シーフードの和風パスタ
季節のデザート・コーヒー

和洋会席コース お1人様 8,500円

炙りサーモンのサラダ仕立て
桜海老と春野菜の和風マリネ
豚肩ロース肉と旬味噌バター炒め
春光の彩りひとくち御膳(ローストビーフ・煮穴子ちらし・
季節の小鉢2種盛り・澄まし仕立てのコンソメスープ)
季節のデザート・コーヒー
※会席スタイルのコースです。

春の味覚フルコース お1人様 10,000円

新玉ねぎのフラン ベーコンクラム添え
サーモンのマリネ 春ハーブと柑橘の香り
アスパラガス2種のデュオ 生ハムのクルート
桜鯛とグリーンピースのリゾット
特選牛のロースト 春野菜添え
パティシエセレクションのデザート・コーヒー
※フレンチスタイルのコースです。

・お飲みものは別料金となります。・上記コース以外にもご予算に応じてご準備いたします。・立食コースにつきましては、お問い合わせください。

アニバーサリー特典

レストラン『プサチバ』ランチビュッフェ招待券プレゼント
※招待券の枚数はご利用人数により異なります。(最大5枚まで)

飲み放題プラン 料理に合わせて楽しめる飲み放題プランをご用意しております。

〔2,500円プラン〕 ビール/焼酎/ウィスキー/
カクテル2種/ソフトドリンク

〔2,800円プラン〕 ビール/焼酎/ウィスキー/ワイン(赤・白)/
カクテル2種/ソフトドリンク

※2時間制となります。※プラン外のドリンクは別料金となります。※参加者様全員でのご注文となります。

■宴会場…ご参加人数やご要望に合わせた最適な会場をご提案させていただきます。

- 表示金額は全て税込金額となります。
- 着席コースは20名様より、立食コースは30名様より承ります。
- プランのご利用は2時間までとさせていただきます。以降は30分毎にお1人様500円の延長料金をいただきます。
- 季節や仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。
- アレルギーの原因となる原材料が含まれている場合があります。アレルギーをお持ちの方は事前にお知らせください。
- その他、ご不明な点等ございましたら下記の宴会予約までお問い合わせください。

宴会予約(直通)

TEL. 043-306-8378

ロイヤルパインズホテル千葉 〒260-0013 千葉県千葉市中央区中央1-11-1



ROYAL PINES HOTEL
CHIBA