

CHEF'S WINTER SPECIAL

料理長 橋本 吉広
Yoshihiro Hashimoto

約20年にわたり「ロイヤルパインズホテル浦和」でフランス料理の研鑽を積んできた橋本シェフ。フランスの伝統料理「パテ・クルート」の分野で高い評価を受け、アジア大会のファイナリストに選出された実力派。確かな技術で、四季折々の食材の魅力を引き出す一皿をお届けします。



忘新年会 Plan



おすすめコース

旬のフレンチコース お1人様 10,000円

紅ズワイ蟹と洋梨 リングのジュレと共に
オマール海老と海の幸のハーモニー 苺香るヨーグルトムース
シャンピニオンのフラン 鴨スモークとオリーブの香り
季節の鮮魚 白ワイン香るクラシックフレンチ仕立て
特選牛ロース 季節野菜とポレンタ添え
パティシエ自慢の本日のデザート
パン
コーヒー
※フレンチスタイルでの提供です。

【販売期間】

2026年 11/16 (mon) ~ 2027年 2/28 (sun)

会席料理コース お1人様 8,500円

季節前菜四種盛り
海老と季節野菜の茶碗蒸し
旬魚の西京焼き バルサミコンソース添え
和洋御膳(牛頬肉の赤ワイン煮・近海マグロの手毬寿司 など)
甘味盛り合わせ
コーヒー
※個別盛りスタイルでの提供です。

大皿料理コース お1人様 7,200円

サーモンと寒鰯のタルタル仕立て
赤魚西京焼きと和風ヴィシソワーズソース
海鮮チリ煮と豆鼓御飯
豚肩肉のロースト じゃがいものグラタン添え
季節のデザート
コーヒー
※大皿盛りスタイルでの提供です。

〈共通事項〉・お飲みものは別料金となります。・プラン以外にもご予算に応じてご準備いたします。・立食メニューにつきましては、お問合せ下さい。
※写真はイメージです。※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。

飲み放題プラン お料理プランと合わせてご利用ください。

お1人様 2,500円

ビール/焼酎/ウイスキー
カクテル2種/ソフトドリンク

お1人様 2,800円

ビール/焼酎/ウイスキー/ワイン(赤・白)
カクテル2種/ソフトドリンク

※プランのご利用は2時間となります。延長の場合は30分毎にお一人様800円となります。プラン以外のドリンクは別途料金となります。

・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。・コースは2時間制となります。以降は30分毎にお一人様800円の延長料金をいただきます。・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ご相談ください。・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。

BANQUET ROOM -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。



ROYAL PINES HOTEL
CHIBA

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

詳細は
こちら ▶

