

# 今年も完売必至！

クリスマスケーキ  
おせち料理

全てが数量限定  
早いもの勝ち！

## ホテルポートプラザちばクリスマスケーキ&おせち料理各種特典・補助等のご案内

### 早割特典

10月末までに予約で  
組合員価格から  
**10%割引**

### セット割特典

ケーキとおせちを同数ご予約で  
組合員価格から  
**10%割引**

### 組合員補助額

クリスマスケーキ  
商品により**1,500円～2,000円**  
おせち料理  
商品により**4,500円～15,000円**

### お届けサービス

クリスマスケーキを10個以上の予約で  
**職場へお届け**  
おせち料理(千葉県内限定)  
**31日にお届け**

ご予約期間:10月1日(月)～12月19日(水) お渡し:クリスマスケーキ12月21日(金)～25日(火)/おせち料理12月31日(月)

### ご注意事項

- セット割特典の対象は以下の組み合わせに限りませす。  
○クリスマスケーキ1個+おせち料理1個の場合 ○クリスマスケーキ2個+おせち料理2個の場合
- 早割特典・セット割特典・組合員補助は、お1人様あたりクリスマスケーキ2個+おせち料理2個までです。
- ご予約期間内であっても限定数が完売となった場合はご予約を承れません。
- 食材の都合によりメニュー内容・掲載写真が変更となる場合がございます。

ご注文は

「FAX注文書」で承ります。

FAX注文書はホテルホームページからダウンロードするか、お電話いただければお送りいたします。  
(ホテルホームページ→公立学校共済組合千葉支部組合員専用→FAX注文書をダウンロード)

ホテルポートプラザちば 電話043-247-2877(営業課)

## Merry Christmas クリスマスケーキ Christmas ホテルポートプラザちば



組合員補助1,500円適用(5号)



組合員補助2,000円適用(6号)



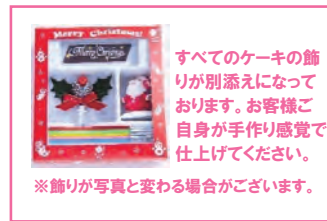
組合員補助1,500円適用



組合員補助1,500円適用



組合員補助2,000円適用



※飾りが写真と変わる場合がございます。

※記載料金は全て税込です。

### A クリスマスショート

しっとり柔らかなスポンジで、甘さ控えめの生クリームと程よい酸味の苺をサンドし、苺を贅沢に飾りました。

5号15cm(4～5人分)

3,500円が**2,000円**

6号18cm(5～6人分)

5,000円が**3,000円**

### B クリスマスチョコレート

ミルクチョコのムース層に、キャラメルクリームプリュレを入れました。たっぷりのローストくるみがほどよいアクセントに。

6号18cm(5～6人分)

4,500円が**3,000円**

### C クリスマスチーズスフレ

こくのあるクリームチーズをたっぷり使用し、ふんわり焼き上げたスフレタイプのチーズケーキです。

5号15cm(4～5人分)

3,000円が**1,500円**

### D クリスマスフルーツタルト

色とりどりのかわいらしいフルーツを贅沢にに盛り込んだ、クリスマス限定のフルーツタルトです。

6号18cm(5～6人分)

5,000円が**3,000円**



一般価格35,000円(補助額10,500円)

**和食三段重 限定60個**

組合員価格**24,500円(税込)**

外寸:縦19.5×横19.5×高さ5.7cm(4~5名様用)

(壺の重) 錦糸砵巻き・焼き烏賊・あん肝旨煮・笹大福・海老の塩茹で・合鴨燻製・鶏のテリーヌ・梅花人參・黒豆・伊達巻き

(武の重) 合鴨野菜三色巻き・カスタードオーロラ包み・かつおくるみ・たたき牛蒡・紅白蒲鉾・からすみ・松笠慈姑・さわら味噌焼き・田作り・たらこ昆布巻き・海老チーズ焼き・数の子醤油漬・梅花人參

(參の重) つぶ貝旨煮・あわび旨煮・紅白なます・酢取り花蓮根・帆立生姜煮・梅花人參・ゆば磯和え・イクラと烏賊の和え物・きやらふき佃煮・金団 渋皮栗・鰯と湯葉の笹包み・玉子チーズ寄せ・近江八幡蒟蒻煮



一般価格30,000円(補助額9,000円)

**和洋中三段重 限定70個**

組合員価格**21,000円(税込)**

外寸:縦18×横18×高さ4.7cm(3~4名様用)

(壺の重) 鰯昆布巻き・こうなご・栗金団・鰯の西京焼き・あわびの醤油煮・祝海老・数の子・黒豆・ちよろぎ・いくら・なます

(武の重) 紅白蒲鉾・伊達巻・筍と椎茸の煮付け・花手毬麩・人參とほうれん草のテリーヌ・スモークサーモン・タコと海老のマリネ・豚の角煮・里芋煮・梅花人參・絹さや・ローストビーフ

(參の重) ビーフシチュー・スチームチキンと野菜の酢漬・金柑甘煮・甘酢白菜・中華くらげ・海老チリソース・チキンガランティースとドライ杏・豚のコンフィと黒オリーブ



一般価格15,000円(補助額4,500円)

**中華一段重 限定40個**

組合員価格**10,500円(税込)**

外寸:直径29.5×高さ4cm(2~3名様用)

カシューナッツ甘煮あげ・栗のゴマ風味焼き・帆立貝の中国煮・蟹爪フライ・たらば蟹のXOソース焼き・北京叉焼・白身魚の中国風甘露煮・穴子ゴボウ捲き・田作り・鴨の燻製・有頭海老のチリソース・中国風数の子・海月の酢の物・イクラ老酒漬・白菜の酢漬

# おせち料理

ホテルポートプラザちび



一般価格50,000円(補助額15,000円)

**プレミアム和洋中三段重 限定35個**

組合員価格**35,000円(税込)**

外寸:縦24×横24×高さ4.8cm(4~6名様用)

(和食) 伊勢海老・鯛姿塩焼き・黒豆蜜煮柚子釜盛り・紅白蒲鉾・いくら醤油漬・たらば蟹砵巻き・栗金団・伊達巻・からすみ・鰯肝有馬煮・河豚一夜干し・ハツ頭・松笠くわい・金時人參・椎茸旨煮・絹さや・ほじかみ

(洋食) ローストビーフ・テリーヌ三種・スモークサーモン・ロブスターのグラタン・ハム二種

(中華) 鮑の醤油風味煮・帆立貝の中国煮・海月の酢の物・カシューナッツ甘煮あげ・有頭海老のチリソース・たらば蟹のXOソース焼き・蟹爪フライ・北京叉焼・栗のゴマ風味焼き

ホテルポートプラザちび  
電話043-247-2877(営業課)

**ご予約方法・各種特典やクリスマスケーキの詳細は前ページをご覧ください。**

ホテルポートプラザちび  
宴会補助1人あたり1,500円適用  
**忘新年会・歓送迎会**  
ご予約はお早めに

**忘新年会プラン 11月19日(月)~2月8日(金)**

<b>Aプラン</b> ○中華卓盛り お1人様(税込)7,000円 宴会補助で→5,500円	<b>Dプラン</b> ○極上フレンチコース お1人様(税込)10,000円 宴会補助で→8,500円
<b>Bプラン</b> ○折衷卓盛り お1人様(税込)7,000円 宴会補助で→5,500円	<b>Eプラン</b> ○海鮮会席 お1人様(税込)10,000円 宴会補助で→8,500円 (全コース飲み放題付き) ビール/ウィスキー/焼酎/日本酒/ノンアルコールビール /オレンジジュース/烏龍茶/コーラ/ジンジャエール
<b>Cプラン</b> ○フレンチコース お1人様(税込)8,000円 宴会補助で→6,500円	