



ホテルポートプラザちばは
おかげさまで7月20日で開業20周年！



「20周年記念宿泊プラン」

2020年3月31日(火)まで

スイートルームに宿泊、ディナーはレストランのフレンチプレミアムコースか、和会席プレミアムコース。さらに、朝食バイキングも付いてこのお値段。

通常1名様10,000円

千葉支部組合員1名様**5,000円(税込)**

※土曜・休前日及びお1人様での利用は不可。
※日曜日はフレンチディナーのみ、月曜日は和会席のみとなります。

menu

【フレンチプレミアムコース】
箱とドライマトのキッシュ/ズッキーニの花のファルシ/グリーンアスパラのフランとフォアグラのソテー/本日のスープ/鮮魚のムニエル グルノーブルソース/牛フィレ肉のステーキ 又は タンチュー/本日のデザート/パン/コーヒー

その他、和会席プレミアムコースもございます。
※お料理メニューは変更となる場合がございます。

和・洋・中・デザートが90分食べ放題！

旬の美味を食べ尽くす

レストランベイクオーレ ウィークエンド&ホリデーランチバイキング

2019年11月～

金 土 日
限定

木曜と月曜で祝日の場合も実施

11:00～14:30
(ご来店から90分制)



今月の逸品「キッシュロレーヌ」



フランスはロレーヌ地方で16世紀から作られている伝統料理。カリッとした食感とクリーミーな味わいが絶妙なタルトで、主な材料は卵と生クリームにチーズ。フランスで活躍した細井シェフオリジナルレシピで、本場の味をお楽しみください。

和・洋・中それぞれの料理長の匠の技が織りなすグルメの饗宴。お気軽にお楽しみ頂けますようお手頃なお値段で、ご家族様やご夫婦では是非ご来店ください。

総料理長 細井聡彦プロフィール
フランス中部のミシュラン3ツ星「ピエールガニエール」他名だたる名店で活躍。帰国後、国内ホテルの総料理長を経て、平成30年4月、ホテルポートプラザちば総料理長に。



menu

ミックスサラダ/オニオンスライス/コールスロー/コーン/海藻サラダ/ポテトサラダ又はマカロニサラダ/中華サラダ/キャロットラペ/根セロリ/和食総菜3種/炊き込み御飯、ちらし寿司など/白飯/茶蕎麦、とろろ蕎麦など/キッシュロレーヌ/チーズ/中華前菜/生ハム、スモークサーモンなど/鶏の唐揚げ、春巻きなど/日替わりサブテー/温野菜/海老チリソース、本格四川麻婆豆腐など/日本の煮物、焼魚など/中華スープ/味噌汁/ポタージュ/ビーフカレー/フルーツ3種/パン各種/プリン、パンナコッタ、ショートケーキ、和菓子など

※参考メニュー

大人**1,500円(税込)** 小学生**700円(税込)** 未就学児**500円(税込)**

※4歳未満の方は無料。写真はイメージです。

公立学校共済組合千葉支部組合員の皆様は補助券が使えます！

組合員の皆様には、レストラン喫茶利用補助券1枚500円×4枚 2,000円分を配布しています。

組合員様とご家族様のためのカルチャーイベント

フラワーアレンジメント講座開催

初春-Hatsu haru-
「お正月フラワーアレンジメント講座&フランス料理」

French Menu

キッシュロレーヌ

田舎風/行と鴨のコンフィのサラダ仕立て

カリフラワーのポタージュ 生ハム添え

的鯛のソテー ムール貝のソース

牛フィレ肉のロースト シヤールソース

マロンパイ アングリーズソース

パン/コーヒー

12/27(金)
開催

10月より予約を開始しており、募集人数完売となっている場合がございます。予めご了承ください。

新しい年を
花で彩る

松や千両、菊などの縁起の良い花を使った華やかなフラワーアレンジメントで、歳神様のお出迎えをしませんか。

(料金) **4,000円(税込)**

(食事+フラワーアレンジメント講座)

※通常6,000円を2,000円補助

(時間) 受付11:30～/フランス料理食事12:00～13:20/
フラワーアレンジメント講座13:30～15:00

(募集) 140名

(備考) 花ばさみを各自ご持参ください。

花材は写真と変わる場合もあります。お作りいただいた作品はお持ち帰りいただけます。

