

慰労会プラン

日頃の感謝と労いをこめて、
京成ホテルミラマールから
新しいスタイルのご提案です。



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

お弁当

お好みのお弁当を
お選びください。

松 弁当

¥6,500

竹 弁当

¥5,000

梅 弁当

¥4,500

お飲み物

60分間飲み放題!

コーラ・オレンジジュース・烏龍茶・
ノンアルコールビール

¥1,000

¥1,000コース +
ビール・ウイスキー・ワイン・焼酎

¥1,500

※いずれかのお弁当とお飲み物のコースをお選びください。
※上記料金には室料、サービス料、消費税が含まれております。



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。



京成ホテルミラマール

〒260-0014 千葉市中央区本千葉町15-1

京成線千葉中央駅直結
JR千葉駅徒歩約8分

ご予約
お問い合わせ
受付9:00~19:00※休118:00

京成ホテルミラマール(予約サロン)

043-222-2115

TEL:043-222-2111(代表) www.miramare.co.jp

お料理一例



- ・カジキフライ、海老ケイジャン焼き、焼帆立、鶏唐揚げ、卵焼き
- ・豚フィレカツ 温野菜 3 種
- ・彩野菜とパルマ産生ハムのサラダ
- ・帆立貝と白身魚のムース 海老のエキسسソース
- ・季節野菜とシーフード ゼリー寄せ
- ・国産牛ロース肉グリエ 和風仕立て
- ・味噌汁
- ・ご飯
- ・パティシエスペシャルデザートと季節のフルーツ



- ・カジキフライ、海老ケイジャン焼き、焼帆立、鶏唐揚げ、卵焼き
- ・若鳥塩麴マリネ柔らかロースト
- ・スモークサーモンとシーフードサラダ
- ・松茸とキノコ、野菜のコンソメ煮
- ・アンガス牛グリエとマイクロベビーリーフ添え
- ・本日のアミューズ
- ・味噌汁
- ・ご飯
- ・本日のデザート季節のフルーツ添え



- ・白身魚フライ、海老ケイジャン焼き、焼帆立、鶏唐揚げ、卵焼き
- ・豚肉のパテドカンパーニュ ベリーソース
- ・白身魚のムースキャベツ包み蒸し 小海老添え
- ・季節野菜いろいろとキノコのコンソメ煮
- ・オーストラリア産牛ロース肉コールビーフ
- ・味噌汁
- ・ご飯
- ・本日のデザート

- ・お客様と従業員の安全・安心をふまえ、感染症拡大防止策を行っております。
- ・季節や食材の仕入れによりメニューが変わることがございます。あらかじめご了承ください。
- ・食品アレルギー対応も行っております。食材の変更などの準備がございますので、事前にご相談ください。



京成ホテルミラマーレ ☎043-222-2115 (予約サロン)