

春のパーティープラン

～パーティー・懇親会・歓送迎会・各種宴会など春のお集りに上質な空間と美味しいお料理でのおもてなし～

期間限定

2025年3月1日～2025年5月31日

お料理プラン

【着席スタイル・卓盛り】

Aプラン ¥6,000

Bプラン ¥7,000

Cプラン ¥8,500

下記のお料理よりお選びいただけます。
◇西洋料理 ◇日本料理 ◇洋中ミックス・和洋中ミックス
(ご希望の組み合わせも可能です。例:和洋折衷)

※写真はイメージです。

お飲物プラン

【2時間飲み放題】

Dプラン ¥2,100

全3種類
◇ビール ◇ソフトドリンク
◇ウイスキー・焼酎・ワイン・日本酒より
1種類選択

Eプラン ¥2,500

全7種類
◇ビール ◇ソフトドリンク ◇ウイスキー
◇焼酎 ◇ワイン ◇日本酒
◇カクテル(カシス・メロン・ジン)



★アフターパーティープラン★

～ご宴会後の二次会として、メンバー「幕張倶楽部」でのお得なプラン～

※10名様より承ります。

お一人様 ¥3,500～ カラオケも付きます。
【おつまみ(一品)・2時間飲み放題・税金・サービス料】

★ノンアルコールプラン★

お一人様 ¥1,600(全3種類)

◇ノンアルコールビール ◇ノンアルコールカクテル
(カシス・グリーンタワー・シャーリーテンプル)
◇ソフトドリンク

- プランには室料・サービス料・税金が含まれております。(お一人様)
- ご宴会時間は2時間までとさせていただきます。
- 10名様より承ります。(ビュッフェ料理は30名様より承ります。)
- 上記プラン以外でも、お客様のご予算に応じてご予約承ります。

【ご宴会ご利用のお客様へ】

- 会場入口に消毒液を設置しております。(ご入場前の消毒のお願い)
- 体調不良(発熱・咳など)の場合、ご入場をお断りする事がございます。



ホテルグリーンタワー幕張

〒261-0021 千葉市美浜区ひび野2-10-3

Tel.043-296-1180 / Fax.043-296-1123



公式ホームページ <https://www.greentower.co.jp/>

公式フェイスブックページ <http://www.facebook.com/greentower.m>

お車を運転なさるお客様にはお酒のご提供は出来ません。
予め公共交通機関等のご利用をお願い申し上げます。

●JR海浜幕張駅より徒歩3分●



春のパーティープラン メニュー

【期間】2025年3月1日～2025年5月31日

Aプラン (6,000円)

【洋中ミックス】

海老・小柱・野菜のサルピコンゼリー
キャロットラペ・パブリカソース

蒸し点心2種盛り

干し豆腐と冬筍のスープ

白身魚のワイン蒸し
フロレンス風 トマトクーリーソース

三元豚のロースト・マデラソース
ローズマリーポテト添え

春野菜と桜海老の炒飯

フルーツコンポート アイスクリーム添え

コーヒー

【全8品】

海老・小柱・野菜のサルピコンゼリー
キャロットラペ・パブリカソース

筍と彩り野菜入りフラン コンソメスープ

白身魚のワイン蒸し フロレンス風
トマトクーリーソース

牛肉のウエリントン風パイ包み焼き
マデラソース

海老ピラフ

フルーツコンポート アイスクリーム添え

コーヒー

【全7品】

Bプラン (7,000円)

【和洋中ミックス】

サーモン・スズキ・海老のサルピコンゼリー
ピクルス添え・パールバルサミコ ロゼと共に

揚げ焼き点心

海老のオーロラソース和え

豚肩肉のクリームチーズ焼き トマトソース

旬野菜の天麩羅
(海老・蓮根はさみ揚げ・筍・青味)

江戸前握り寿司

苺とヨーグルトのガトー・木苺ソース・フルーツ添え

コーヒー

【全8品】

サーモン・スズキ・海老のサルピコンゼリー
ピクルス添え・パールバルサミコ ロゼと共に

干しエビのフラン 菜の花の香り

メバルの香草パン粉焼き サフランソース

お口直しのシャーベット

牛肉のステーキ シャリアピンソース

ドライカレー

苺のヨーグルトのガトー 木苺ソース・フルーツ添え

コーヒー

【全8品】

【前菜 四種盛り】

烏賊黄金焼き 桜味噌田楽
合鴨ロース 和え物

【お造り】

鯛造り 海老 妻一式

【焼き物】

鰯菜種焼き 甘味 はじかみ

【煮物】

南瓜饅頭 蒔 糸雲丹

【揚げ物】

海老 蓮根挟み揚げ 筍 青味

【食事】

季節のご飯 香の物

【お 椀】

【デザート】

抹茶水羊羹 オレンジ

【珈琲】

【全9品】

Cプラン (8,500円)

【和洋中ミックス】

海老と彩り野菜のサルピコンゼリー
合鴨パストラミ添え 野菜のピクルス
マスタードソース

お造り二種盛り

大海老と白身魚の干し貝柱ソース

牛肉のステーキ マデラソース

旬野菜の天麩羅
(海老・蓮根のはさみ揚げ・筍・青味)

江戸前握り寿司

苺とハチミツのムース
フランボワーズソース・フルーツ添え

コーヒー

【全8品】

海老と彩り野菜のサルピコンゼリー
合鴨パストラミ添え 野菜のピクルス
マスタードソース

帆立貝としめじのブルゴーニュ風

金目鯛のポワレ マッシュポテトとブロッコリー添え
ボンゴレソース

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のロースト エシャロットソース

茄子のラザニア

苺とハチミツのムース
フランボワーズソース・フルーツ添え

コーヒー

【全8品】

【前菜 五種盛り】

烏賊黄金焼き 桜味噌田楽 合鴨ロース
牛巻き牛蒡 和え物

【お造り】

鯛造り 海老 妻一式

【焼き物】

鰯菜種焼き 甘味 はじかみ

【煮物】

南瓜饅頭 蒔 糸雲丹

【揚げ物】

海老 蓮根挟み揚げ 筍 青味

【酢の物】

若草巻き 海月 蛇腹胡瓜
赤とさか海苔

【食事】

江戸前握り寿司

【お 椀】

抹茶水羊羹 オレンジ いちご

【全10品】

《ミックス料理》

《西洋料理》

《日本料理》

《ドリンクメニュー》

【2,100円プラン】

◇ビール ◇ソフトドリンク
◇ウイスキー・焼酎・ワイン・日本酒より1種

【2,500円プラン】

◇ビール ◇ソフトドリンク ◇ウイスキー
◇焼酎 ◇ワイン ◇日本酒
◇カクテル(カシス・メロン・ジン)

ノンアルコール【1,600円プラン】

◇ノンアルコールビール
◇ノンアルコールカクテル
(カシス・グリーンタワー・シャーリーテンブル)
◇ソフトドリンク