



Dramatic Reception

扉を開けると至福のひとときが始まる

ホテルクオリティのパフォーマンスと専門シェフによるバラエティ豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します



おすすめ

人気 NO.1 プラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

Deluxe

デラックスプラン 16品

¥5,000 (税込¥5,500) / 一人様



Cold dish 冷製料理

冷製ローストビーフ
特製ホースラデッシュソース
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース
四川風棒棒鶏
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ
握り寿司上 6 種盛り合わせ
(上まぐろ・上サーモン・赤海老他)
全粒粉パンのサンドイッチ
ソフトサラミ & チェダーチーズ



Hot dish 温製料理

牛肉の赤ワイン煮込み プロバンサル風
鶏もも肉と彩野菜のグリル
ガーリックトマトソース
白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
茄子とひき肉のオープン焼き

Dessert

デザート

プチケーキアソート
フルーツ盛り合わせ





少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

Special 13品 スペシャルプラン

¥4,000 (税込¥4,400) / 一人様

Cold dish 冷製料理

冷製ローストビーフ 特製ホースラデッシュソース
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
握り寿司 5種盛り合わせ (まぐろ・サーモン・海老 他)
全粒粉パンのサンドイッチ ソフトサラミ&チェダーチーズ



Hot dish 温製料理

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース
白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
茄子とひき肉のオープン焼き



Dessert デザート

ブチケーキアソート

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

Platinum 17品 プラチナプラン

¥6,000 (税込¥6,600) / 一人様



Cold dish

冷製料理

低温&長時間焼成で

焼きあげた 国産牛手仕込みローストビーフ

本日の鮮魚のカルパッチョ

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

握り寿司 特上 8種盛り合わせ (上まぐろ・いくら・かんぱち 他)

全粒粉パンのサンドイッチ ソフトサラミ&チェダーチーズ

Hot dish 温製料理

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンサル風

絶品大海老の本格チリソース

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き



Dessert デザート

ブチケーキアソート

シェフお勧め フルーツ盛り合わせ

※20名様より承ります。

※サービス員人件費を別途頂戴いたします。

※ご注文は2週間前までをお願いいたします。数量の変更は〈土日祝日〉を除く3日前までとさせていただきます。

※キャンセルは〈土日祝日〉を除く3日前〜前日 50%、当日 100%。

※パーティーは2時間制となっております。超過の場合は延長料金が発生いたします。

※写真はイメージです。メニューは、季節や仕入れ状況により変更になる場合がございます。

お問い合わせ ご質問やご希望はお気軽にご相談ください

ペリエホール

Tel. 043-445-8300

受付時間 / 平日10:00~18:00

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

Fax. 043-445-7900 Mail. yoyaku@periehall.jp