

宴会プランのご案内

2019
10 - 12

October - December

〈スモーガスボードスタイル〉

buffetスタイル

20名様より

料理がbuffetボードに並ぶパーティースタイル
多くのお客様とご歓談、おもてなしするのに最適です♪

1名様 4,500円 (税込)

料理 全14品

- ・お刺身 4種盛り
- ・巻き寿司盛り合わせ
- ・筑前煮
- ・冷製オードブルの盛り合わせ
- ・スチームチキンとエノキ茸のバジル風味
- ・スモークサーモンと秋茄子のマセドニアンサラダ
- ・ミックスサンドウィッチ
- ・アメリカン“ローストポーク”和風きのこソース
- ・柔らかポークの“グーラッシュ”ハンガリー風
- ・白身魚の“ヴァプール”ボンファム仕立て
- ・鶏肉とブロッコリーのアーモンド炒め
- ・点心 2種
- ・プティガトーとフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー

1名様 5,500円 (税込)

料理 全15品

- ・お刺身 5種盛り合わせ
- ・巻き寿司盛り合わせ
- ・焼津産 鰹つゆ 白雪蕎麦
- ・冷製オードブルの盛り合わせ
- ・サーモンマリネ、海老、タコ、貝柱の地中海サラダ
- ・鴨の燻製に豊かな旬の香りを添えて サラダ仕立て
- ・ミックスサンドとカツサンド
- ・アメリカン牛ロース肉のグリエ 秋野菜のティアン仕立て
- ・炙りチキンのロースト 和風おろしソース
- ・魚介のパイ包み焼き
- ・柔らかポークのクリーム煮 ストロガノフ風
- ・イカと豚の黒胡椒炒め
- ・横浜中華街『世界チャンピオンが手掛ける』皇朝点心
- ・プティガトーとフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー

1名様 6,500円 (税込)

料理 全16品

- ・お刺身 6種盛り合わせ
- ・樽盛り握り寿司
- ・焼津産 鰹つゆ 白雪蕎麦
- ・旬の季節野菜と海老の天ぷら盛り合わせ
- ・旬彩の炊き合せ
- ・冷製オードブル盛り合わせ
- ・炙りサーモンのカルパッチョ仕立て
- ・オマール海老入り魚介の地中海サラダ
- ・国産牛サーロインとフォワグラのポワレ フランス産茸の香り
- ・鱈のパイ包み焼き ソースアメリカン
- ・柔らかビーフの赤ワイン煮込み
- ・プリプリ海老とイカのチリソース
- ・豚バラとインカの目覚めの旨煮
- ・横浜中華街『世界チャンピオンが手掛ける』皇朝点心 2種
- ・特製デザートと季節のフレッシュフルーツの盛り合わせ
- ・コーヒー

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます

〈着席 大皿盛スタイル〉

卓盛スタイル

8名様より

お客様のテーブルに大皿でお料理を提供するスタイル
落ち着いた宴会やご会食におすすめです。

1名様 4,500円 (税込)

料理 全7品

- ・ワカサギのエスカベッシュ 和の香り
- ・炙り“スチームチキン”と鶏のレバームース
マセドワースサラダ メルバトースト添えて
- ・イカと卵のスイートチリソース
- ・帆立の白菜巻き マッシュルームとトマトの“デュグレレ”
ヴァンプソース
- ・アメリカンローストポークと温野菜添え マディラ酒のソース
- ・焼津産 鰹つゆ 白雪蕎麦
- ・特製デザート

1名様 5,500円 (税込)

料理 全8品

- ・チキンのガランティーマ レンズ豆のサラダ仕立て
- ・お刺身 三種盛り合わせ
- ・舌平目と貝柱のヴァプール
マッシュルームとトマトの“デュグレレ” 白ワインソース
- ・プリプリ海老のマヨネーズ和え 海老せんに添えて
- ・アメリカンビーフのロースト 香味和風ソース
- ・旬の味覚 季節の炊き込みご飯と香の物
- ・特製デザート
- ・デミタスコーヒー

1名様 6,500円 (税込)

料理 全8品

- ・オマール海老とホタテ貝のサラダ仕立て
- ・お刺身 5種盛り合わせ
- ・旬の味覚 季節の茶碗蒸し
- ・鯛とタラバ蟹のムース パイ包み焼き
- ・国産牛肉の“グリル” 三浦温野菜添え 和風シャリアピンソース
- ・握り寿司 3貫とお椀
- ・特製デザート
- ・デミタスコーヒー

フリードリンクプラン

飲み放題

スタンダードプラン

2,000円 (税込)

- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・赤/白ワイン・オレンジジュース・烏龍茶
- ・麦焼酎・日本酒またはウィスキー (ハイボール)

スーペリアプラン

2,500円 (税込)

- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・赤/白ワイン・オレンジジュース・烏龍茶

下記より3品お選び下さい

- ・麦/芋焼酎・日本酒・ウィスキー (ハイボール)
- ・カクテル (カンパリ・カシス)

プレミアムプラン

3,000円 (税込)

- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・赤/白ワイン・オレンジジュース・烏龍茶
- ・麦/芋焼酎・日本酒・ウィスキー (ハイボール)
- ・カクテル (カンパリ・カシス)

ソフトドリンク
プラン

1,300円 (税込)

- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク 4種
(オレンジジュース・アップルジュース
・グレープフルーツジュース・烏龍茶)



オプション（追加料理・各種料理）のご案内



目的やご予算に応じて各種オプションメニューをご用意しております。

■追加料理■

※ご予約日の3日前までにお申込下さい。

- ・フライドチキンと
フライドポテト (10名様見当) **¥3,000**
- ・シェフおまかせパスタ (10名様見当) **¥4,000**
- ・シェフおまかせピッツア (10名様見当) **¥4,000**
- ・炙りサーモンのカルパッチョ (10名様見当) **¥4,000**
- ・にぎり寿司 松 (32貫) (10名様見当) **¥11,000**
- ・にぎり寿司 竹 (30貫) (10名様見当) **¥7,700**
- ・巻き寿司盛り合わせ (10名様見当) **¥5,500**
- ・炙り鯖寿司 (10名様見当) **¥6,000**
- ・ローストビーフ (30名様見当) **¥35,000**
- ・乾物セット (3種類) (10名様見当) **¥3,000**

■特選ボトルのご案内■

3階 Seamen's Club

当館のバーラウンジ「シーメンズクラブ」は特選のボトルをご宴会会場にご用意させていただきます。

購入特典として残ったボトルはバーラウンジにて、宴会後にご利用ができます。

(お持ち帰りはご容赦願います)

- ・シーバスリーガル 12年 **¥7,600**
(シングル 20名様見当)
- ・オールドパー 12年 **¥9,000**
(シングル 20名様見当)

■各種料金■

- ・生ビアサーバー (75名様見当) **¥25,000**
- ・通信カラオケ (2時間) **¥15,000から**
- ・レセプタント (1名) **¥20,000から**
- ・横看板 (600×3600) **¥35,000から**
- ・集合写真 (六つ切) **¥1,800から**
※30名様より

※料金には別途消費税を申し受けます。

※プランの料金は消費税が含まれております。

※料理の注文は出席者人数分のオーダーをお願いいたします。

※料理内容をご人数・季節・食材の事情により変更させて頂く場合がございます。

※飲み放題は2時間までとし、延長30分毎にお一人様500円(税別)を申し受けます。

※会場はお約束の開始1時間前からのご準備が可能です。それ以前につきましてはご遠慮頂いております。

※お料理・お飲み物のお持ち帰りはご容赦願います。

※お客様のご都合によりお取り消し、あるいは期日・使用宴会場の変更をされる場合は、
取消し料もしくは変更料を申し受けます。

※ご利用のお申込の際には、右のQRコードを読取ったページ「宴会場利用規約(取り消し料等)」
をご一読願います。



〒231-0001 横浜市中区新港2丁目1-1

〈宴会のご予約・お問い合わせ〉受付時間 9:00~18:00

045-633-6002〈宴会直通〉

<https://www.navios-yokohama.com>

