

宴会プランのご案内

2020
1 - 3
January - March

〈スモークスボードスタイル〉

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
- ・焼津産 鰹つゆ “梅林蕎麦”
- ・冷製オードブルの盛り合わせ
- ・アスパラガスとプロシュートのサラダ仕立て
- ・小海老と小柱、蕪のマリネ アボカドを添えて
- ・ミックスサンドウィッチ
- ・アメリカン “ローストポーク”
ジャーマンポテト添え 粒マスタードソース
- ・ハーブチキングリル ラタトゥイユ添え
- ・白身魚のポワレ 春キャベツのプレゼを添えて
- ・豚バラ肉とインカの目覚めの旨煮
- ・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 “梅林蕎麦”
- ・冷製オードブルの盛り合わせ
- ・スモークサーモンとアンチョビのニース風サラダ
- ・鶏胸肉のハム仕立て 桜色のソースを添えて
- ・ミックスサンドウィッチとカツサンドウィッチ
- ・国産牛 “サイコロステーキ” ガーリック風味
- ・柔らかポークの香草パン粉焼き カスレスタイル
- ・鯛と野菜のプレゼ ソース プールブラン 柚子風味
- ・鶏肉のネギ味噌焼き
- ・鶏肉とブロッコリーのアーモンドナッツ炒め
- ・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
- ・桶盛り握り寿司
- ・焼津産 鰹つゆ “梅林蕎麦”
- ・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 (3種)
- ・冷製オードブル盛り合わせ
- ・オマール海老と蟹のサラダ
- ・コールドビーフの春野菜巻き サラダ仕立て
- ・国産牛サーロインステーキとフォワグラのポワレ
- ・鯛とタラバ蟹のムース パイ包み焼き
- ・アクアパッツア “鯛とドライトマトのイタリアン風”
- ・鰯のオープン焼き 西京味噌と山椒の香り
- ・帆立貝の白菜巻き 甘酢あんかけ
- ・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

- ・舌平目のグジョネット 白魚仕立て
彩り野菜のマリネ添え パルサミソース
- ・パテ ドゥ カンパーニュ 豚肉、玉ねぎのテリーヌ ピクルス添え
- ・イカと豚肉の黒胡椒炒め
- ・鰯と小海老のポワレ キャベツのプレゼを添えて 焦がしバターソース
- ・アメリカン “ローストポーク”
ボンムフリット添え 赤ワインソース
- ・焼津産 鰹つゆ “梅林蕎麦”
- ・特製デザート

1名様 5,500円(税込) 料理 全8品

- ・鴨のスモークと林檎のサラダ クレソン添え
- ・お刺身 三種盛り合わせ
- ・鱈とレギュームのパイ包み焼き トマトクリームソース
- ・ブリブリ海老の “エビチリ” 海老せん添え
- ・アメリカン “ローストビーフ”
温野菜添え 特製ジンジャーソース
- ・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

- ・オマール海老とトラウトサーモンの特製マリネ
- ・お刺身 5種盛り合わせ
- ・旬の味覚 季節の茶碗蒸し
- ・鯛と帆立貝のポワレ キャベツのプレゼを添えて
- ・国産牛肉の “グリル” 三浦温野菜添え マデラソース
- ・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 ・日本酒またはウイスキー (ハイボール)

スーベリアプラン

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 ・ウイスキー (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 ・ウイスキー (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>

