

Banquet Plan

1名様
7,000円
(税込)

洋食コース料理

10名様より

全7品

着席 個人盛スタイル

- シェフ自慢のオードブルヴァリエ 5種
- フォワグラロワイヤル バルサミコソース ～洋風茶碗蒸し～
- 三浦野菜とシーフードのミネストローネ
- オマール海老のロースト アメリケーヌソース
パンチェッタとマッシュルームのリゾットを添えて
- 国産牛肉のグリエ 和風オニオンソース 三浦温野菜添え
- ”マンゴーソレイユ”
マンゴームースとパッションフルーツの酸味をアクセントに
- デミタスコーヒー

和食会席料理

10名様より

全7品

着席 個人盛スタイル

- 和洋前菜盛り合わせ 5種
- お刺身盛り合わせ 3種
- 甘鯛と雲丹のロワイヤル ～洋風茶碗蒸し～
- 牛フィレ肉のグリエ 和風オニオンソース 三浦温野菜添え
- 鱧天おろし蕎麦
- デザート
(グレープフルーツのプリン・季節のガトー・黒蜜チーズ最中)
- デミタスコーヒー

Banquet Plan

1名様
6,000円
(税込)

立食スタイル

20名様より

全16品

(お料理は小皿に盛り付けてご提供いたします)

- お刺身6種盛り合わせ
- 桶盛り握り寿司
- 焼津産鰹つゆ 冷製サラダ蕎麦
- 旬の味覚 季節の茶碗蒸し
- 冷製オードブルの盛り合わせとチーズのバラエティー
- オマール海老と貝柱のサラダ仕立て
- スティック三浦野菜と小海老のカクテル 3種のディップを添えて
- プロシュートと朝採れトマト、モッツァレラのカプレーゼ風
- クロワッサンとライ麦パンのプチサンドウィッチ
- アメリカ産 牛サーロインとフォワグラのポワレ 和風おろしポン酢ソース
- 信玄鶏とパプリカのバスク風
- 海の幸のパエリア
- 金目鯛のヴァプール ポルチーニのリゾットを添えて
- 横浜中華街“世界チャンピオンが手掛ける” 皇朝点心 2種
- 特製デセールと季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- デミタスコーヒー

着席スタイル

10名様より

全8品

(お料理は小皿に盛り付けてご提供いたします)

- 三崎直送炙り鮪のカルパッチョ 香味サラダ添え
- お刺身3種盛り合わせ
- 甘鯛と雲丹のロワイヤル ～洋風茶碗蒸し～
- 鱸のグリエとソフトシェルシュリンプのプロヴァンス風
オリーブソース
- アメリカ産 牛サーロインのローストビーフ
和風山葵ソース 夏野菜とともに・・・
- 鰻ちらし寿司とお椀
- 特製デザート
- デミタスコーヒー

Banquet Plan

1名様
5,000円
(税込)

立食スタイル

20名様より

全15品

(お料理は小皿に盛り付けてご提供いたします)

- 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 冷製サラダ蕎麦
- 冷製オードブルの盛り合わせ
- ミックスサンドウィッチ
- コールドミートのニース風サラダ仕立て
レモン風味のドレッシング
- 小鰹のエスカベッシュ 和風南蛮仕立て
- 神奈川県産“やまゆりポーク”のロースト
たっぷりオニオンソース
- 信玄鶏のグリル オレンジマーマレードの香り
- 白身魚のポワレとソフトシェルシュリンプのフリット
プロヴァンス風
- 茄子とズッキーニのボロニア風ピッツァ
- 広東風海老焼きそば
- 点心 2種
- プティガトーとフルーツ盛り合わせ
- デミタスコーヒー

着席スタイル

10名様より

全8品

(お料理は小皿に盛り付けてご提供いたします)

- プロシュートを添えたトマトと
モッツァレラチーズのカプレーゼ
- サーモンマリネのラタトゥイユ包み サラダ仕立てレモン風味
- 中華風角煮バーガー (中華蒸しパン)
- 舌平目と小海老のアヒージョ アンチョビとにんにくのソース
- 信玄鶏とパプリカのバスク風
- 完熟トマトと茗荷のおろし蕎麦
- 特製デザート
- デミタスコーヒー

オプションメニュー(税別) (ご予約日の3日前迄にお申込みください)

■ キングサーモンのマリネ デイル風味	(30名様)	6,000円
カーヴィングサービス		
■ ローストビーフ	(30名様)	35,000円
カーヴィングサービス		
■ 魚介のパイ包み焼き	(30名様)	12,000円
カーヴィングサービス		
■ シェフおまかせパスタ	(10名様)	4,000円
■ シェフおまかせピッツア	(10名様)	4,000円
■ 三浦野菜のバーニャカウダ	(10名様)	4,000円
■ にぎり寿司	(松/32貫)	11,000円
■ にぎり寿司	(竹/30貫)	7,700円
■ 巻き寿司盛り合わせ	(10名様)	5,500円
■ 復刻 炙り鯖寿司	(10名様)	6,000円
■ 復刻 ドライカレー ~現代風にアレンジして~	(30名様)	9,000円
■ 乾きものセット	(10名様)	3,000円

フリードリンクプラン(税込)

Light Plan 1,500円

ビール・(麦焼酎・日本酒・ウイスキー(水割り)から1種類のお選び)
ウーロン茶・オレンジジュース

Standard Plan 2,000円

ビール・ノンアルコールビール・麦焼酎・赤ワイン・白ワイン・
日本酒またはウイスキー(ハイボール)・ウーロン茶・オレンジジュース

Superior Plan 2,500円

ビール・ノンアルコールビール・麦焼酎・赤ワイン・白ワイン・
ウーロン茶・オレンジジュース
(芋焼酎・日本酒・ウイスキー(ハイボール)・カクテル(3種)から3種類のお選び)

特選ボトル(税込)

BAR LOUNGE Seamen's Club

(ナビオス横浜 3階)

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、宴会後のご利用ができます。

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

各種料金(税別)

■ 生ピアサーバー (ワゴン出し)	25,000円
■ 通信カラオケ (2時間)	15,000円から
■ レセプタント (1名)	20,000円から
■ 横看板 (600×3600)	35,000円から
■ 集合写真 (キャビネサイズ / 20枚以上)	1,100円から

※各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。
※料理内容はご人数・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。
※ご利用のお申込みの際には、下のQRコードを読み取ったページ【宴会・催事規約(取り消し料等)】をご一読願います。

宴会のご予約・お問い合わせ

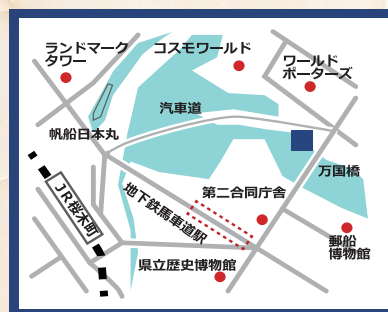
受付時間 9:00~18:00

045-633-6002

(宴会予約直通)



〒231-0001
横浜市中区
新港2丁目1-1



ご宴会プランのご案内

Banquet Plan

2020

7 - 9

July September



NAVIOS YOKOHAMA
International Seamen's Club & Inn