

## Banquet Plan

1名様  
**7,000円**  
(税込)

### 洋食コース料理

10名様より

全8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
- フォワグラと“国産こしひかり”のひつまぶしスタイル  
バルサミコソース
- クラムチャウダー
- 三崎直送 鮮魚とマッシュルームのヴァプール  
香草風味の白ワインソース
- 国産牛肉のポワレ 赤ワインソース 旬菜とともに
- ココナッツのプラマンジェ  
フランポワーズソース 季節のフルーツを添えて
- パン
- 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
- オマール海老と三浦野菜の天麩羅 (トリュフ塩・抹茶塩・塩)
- ナビオス横浜特製ローストビーフ モダンキューイジーヌ  
～現代新調理法で～
- 復刻“炙り鯖寿司”とお椀
- 季節のガトー  
(お米のパンナコッタ・フルーツ)
- 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

- お刺身6種盛り合わせ
- 桶盛り握り寿司
- 焼津産鰹つゆ なめこおろし蕎麦
- 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
- 無花果のコンポートとコールドミートのサラダ
- ミックスサンドウィッチとカツレツサンドウィッチ
- たたき鮭と小海老のグリーンマスタードソース
- ローストチキンときのこのシーザーサラダ
- ノルウェーサーモンのムニエル 白ワインソース
- 牛リブステーキとフォワグラのアンサンブル 赤ワインソース
- 鳥賊と卵のスイートチリ
- オマール海老入り海の幸のペンネグラタン
- 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)

- フォワグラ、林檎、地鶏のテリーヌにサラダを添えて
- お刺身3種盛り合わせ
- 旬の味覚 ～季節の茶碗蒸し～
- 真鯛ときのこのヴァプール  
白ワインソース ライムの香り
- アメリカ産 牛肉のグリル 三浦野菜を添えて
- 炙り鯖寿司とお椀
- 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

- お刺身5種盛り合わせ
- 巻き寿司盛り合わせ
- 焼津産鰹つゆ なめこおろし蕎麦
- 冷製オードブルの盛り合わせ
- ミックスサンドウィッチ
- ノルウェーサーモンのマリネ デイル風味  
色彩野菜とともに
- 鴨スモークと林檎のコンポート ハリハリサラダ
- 白身魚と帆立貝の白菜巻き
- やり鳥賊と旬菜のペペロンチーノパスタ
- 地鶏のロースト レモングラスの香り
- イベリコ豚のロティー プロヴァンス風
- 上海風塩焼きそば
- 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)

- ノルウェーサーモンの瞬間マリネ ハーブの香り  
燻製マヨネーズソース
- 鶏ハムときのこのマリネ タイムの香り
- 豚バラ肉と鳥賊の黒胡椒炒め
- 白身魚のパイ包み焼き 赤ワインソース
- イベリコ豚のハーブロティー バルサミコソース 三浦野菜添え
- フレッシュなめこおろし蕎麦
- 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
- 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
- 特製“焼津産鰹つゆ” 冷製蕎麦 ※20名様より承ります 550円
- 乾きものセット (10名様) 3,000円
- デザート盛り合わせ (20名様) 8,000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)

- 生ビアサーバー (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)

**ナビオス横浜**  
International Seamen's Club & Inn



〒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

# 10 - 12

October December

**NAVIOS YOKOHAMA**  
International Seamen's Club & Inn