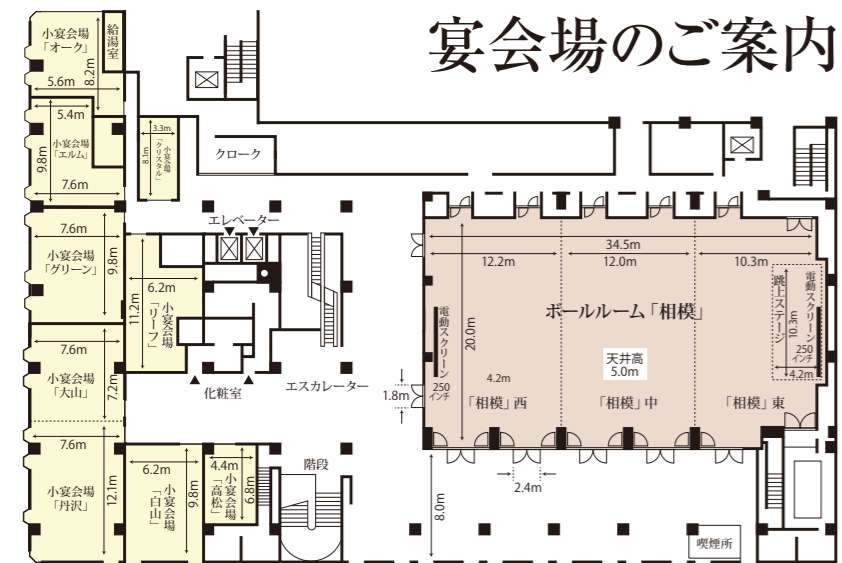
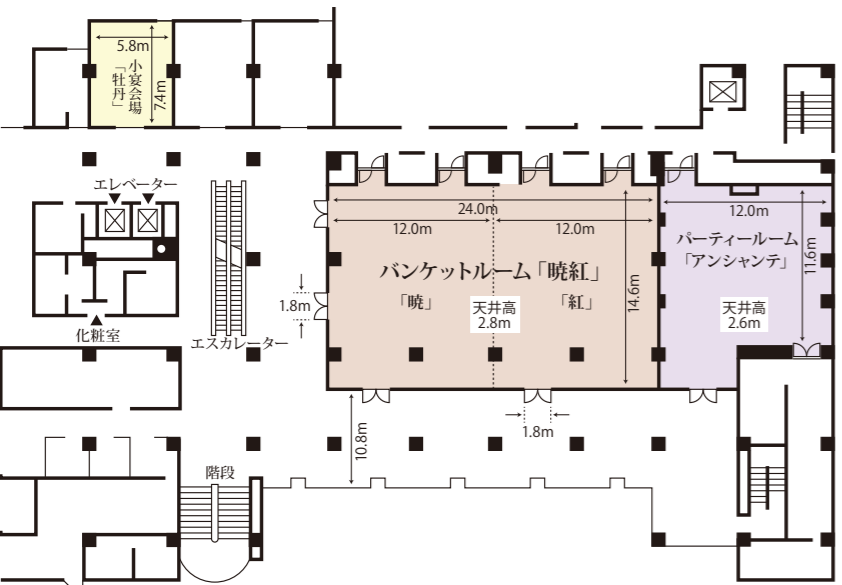


宴会場のご案内



3F

宴会場	面積 m	buffe	ディナー	シアター	スクール
相模	705	1,000	400	900	400
(東)	210	150	100	255	126
(中)	244	225	120	255	135
(西)	250	200	120	255	135
丹沢	85	40	40	82	42
大山	54	30	30	50	25
丹沢・大山	140	70	70	130	60
高松	32	-	6	-	-
白山	64	30	30	56	33
オーク	68	-	12	-	20
エルム	74	30	20	48	42
グリーン	78	40	40	70	33
リーフ	50	20	10	-	-
カールーフ	128	60	-	-	-
クリスタル	27	-	6	-	-



2F

宴会場	面積 m	buffe	ディナー	シアター	スクール
暁 紅	354	240	180	411	200
(暁)	175	120	84	230	102
(紅)	179	120	84	230	102
アンジャンテ	172	60	50	50	50
牡丹	43	20	-	40	20



宴会場パーティープランのご案内
2024.9.1~11.15

REMBRANDT HOTEL ATSUGI
BANQUET ROOM AUTUMN PARTY PLAN

秋のパーティープラン

秋季特選宴席

バー「レンブラント」
2次会プランのご案内

飲み放題 90分
ご予約 不要

通常 ¥3,000 (税込)
¥2,800 (税込)

90分飲み放題 + 乾き物盛り合わせ

Drink menu - フリドリメニュー例 -
ビール・ハブ酒・カクテル(ノンアルコールカクテルを含む)
サワー・ハイボール・果実酒・ソフトドリンクなど 多数

Food menu フードメニュー: スナック各種

After party plan
18:00~24:00
ホテルのバーを贅沢に。お客様だけの空間をご提供いたします。



※掲載の画像はイメージです

洋食コース〔立食・着席〕 ◆盛り込み10名様より/ブッフェ形式20名様より/正餐10名様より承ります

レンブラントホテルのパーティープランなら
目的に合わせたパーティー形式をお選びいただけます。

French

Aプラン お1人様 ¥5,000(税込)

洋食盛り込み【着席】・洋食ブッフェ【着席・立食】

Bプラン お1人様 ¥6,000(税込)

洋食盛り込み【着席】・洋食ブッフェ【着席・立食】

Cプラン お1人様 ¥8,000(税込)

洋食正餐【着席】

Dプラン お1人様 ¥10,000(税込)

洋食正餐【着席】



Aプラン 洋食 ブッフェメニュー 《一例》

スモークサーモンのサラダ仕立て
グラスオードブル各種 ニース風サラダ
ミックスサンドウィッチ 揚げ物盛り合わせ
白身魚の蒸し焼き 香草クリームソース
秋鮭のムニエル バター醤油マスタードソース
若鶏のソテー レモンペッパー風味
特製ローストポーク 柚子の香り
レンブラント特製カレー
フルーツカクテル コーヒー

Aプラン 洋食 盛り込みメニュー 《一例》

白身魚と茸のムース シブレットソース サラダ添え
若鶏のグリエ ハニーマスタード風味
太刀魚のオープン焼き 青紫蘇風味
特製ローストポーク ハワイアンソース
メキシカンピラフ
洋梨のババロア フルーツ添え
コーヒー

※掲載写真はイメージです。 ※季節や仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます。 ※ご予約・その他ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。 ※予約状況によりご希望に添えない場合がございます。何卒ご了承くださいませ。

中華コース〔着席〕 ◆盛り込み10名様より/ブッフェ形式20名様より/銘々盛り10名様より承ります

レンブラントといえば中華もおすすめ。
ホテルスタッフが心をこめておもてなしをいたします。

Chinese

Aプラン お1人様 ¥5,000(税込)

中華盛り込み【着席】

Bプラン お1人様 ¥6,000(税込)

中華盛り込み【着席】・中華ブッフェ【着席・立食】

Cプラン お1人様 ¥8,000(税込)

中華銘々盛り【着席】

Dプラン お1人様 ¥10,000(税込)

中華銘々盛り【着席】



Aプラン 中華 盛り込みメニュー 《一例》

三種盛り合わせ前菜
キノコとフカヒレの醤油煮込みスープ
海老と烏賊の銀杏、彩野菜のあっさり炒め
干貝焼売 海老蒸し餃子
牛肉と秋野菜のピリ辛ソース炒め
鮭と野沢菜の炒飯
杏仁豆腐

Cプラン 中華 銘々盛りメニュー 《一例》

特製盛り合わせ前菜
蟹肉とフカヒレ白湯醤油煮込みスープ
海鮮と彩り野菜のあっさり炒め
大海老のチリソース煮、
牛肉と秋野菜のピリ辛ソース炒め
豚バラ肉のオイスターソース煮込み
鮭と野沢菜の炒飯
杏仁豆腐

飲み放題プラン

飲み放題プランを各種ご用意しております。

プラン①
お1人様 ¥2,500(税込)
瓶ビール・ハイボール・麦/芋焼酎
サワー2種・梅酒・緑茶・ウーロン茶
オレンジ・コーラ・ジンジャーエール

プラン②
お1人様 ¥3,000(税込)
セットプラン①+追加ワインor日本酒

プラン③
お1人様 ¥1,300(税込)
緑茶・ウーロン茶・オレンジ・コーラ
ジンジャーエール

お料理オプション

お料理オプションも様々。ぜひご利用ください。

特製ローストビーフ(30名様相当) ¥60,500(税込)
海鮮焼き3種(1名様あたり) ¥2,000(税込)
※お寿司(桶盛り) ¥12,100(税込)
※焼きそば ¥7,400(税込)
※炒飯 ¥7,400(税込)
※海老チリソース煮 ¥14,500(税込)

※印はいずれも8名様相当

ホテル備品

ホテル備品を各種ご用意しております。ご用途に合わせてご提案しますので、お気軽にご相談ください。

・跳上舞台(10×4m)	¥74,000(税込)	・ワイヤレスマイク	¥2,700(税込)
・組立ステージ(2.4×1.2m)※4枚まで無料	¥2,700(税込)	・液晶プロジェクター	¥19,000(税込)
・ダンスパネル(0.9m)1枚	¥1,500(税込)	・大型スクリーン	¥12,800(税込)
・グランドピアノ	¥22,000(税込)	・スタンドスクリーン	¥2,400(税込)
・調律代	¥20,000(税込)	・ホワイトボード	¥2,000(税込)
・有線マイク ※2本まで無料	¥2,100(税込)	・DVDプレイヤー	¥13,000(税込)

ご予約状況によりご用意できない場合がございます。予めご了承くださいませ。