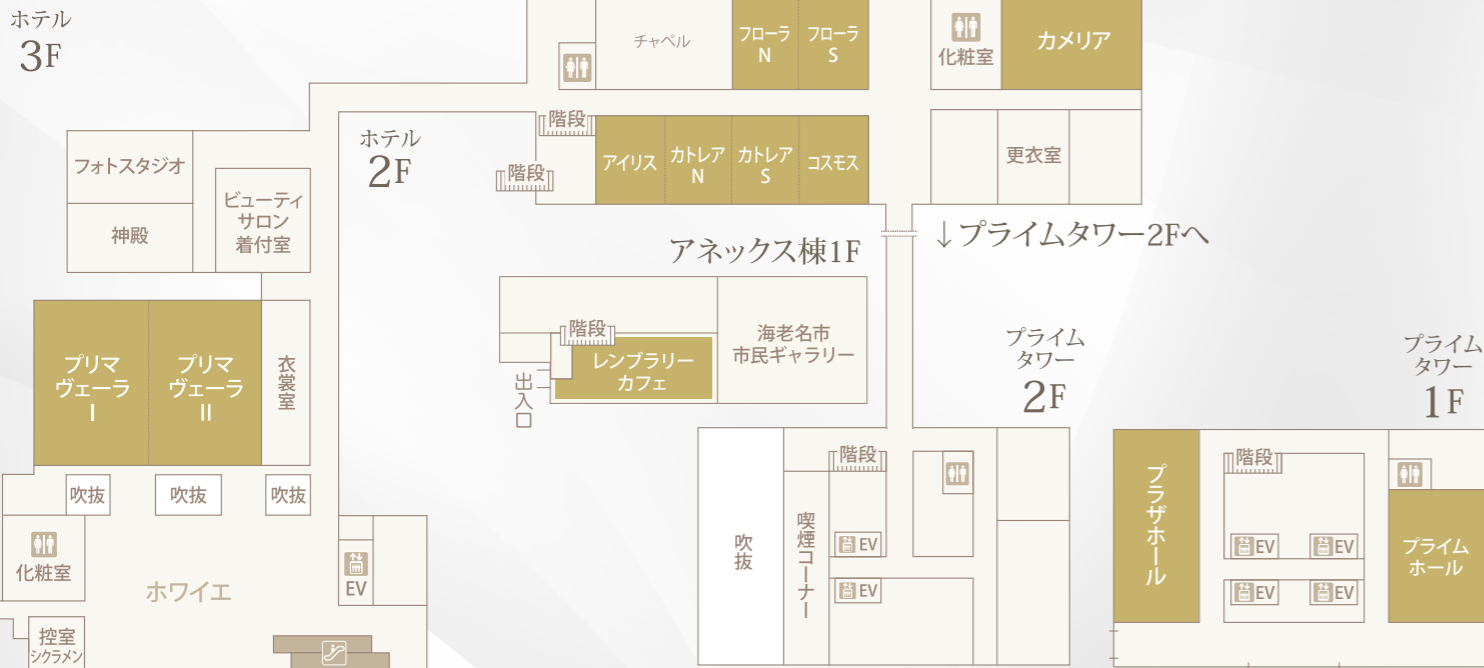
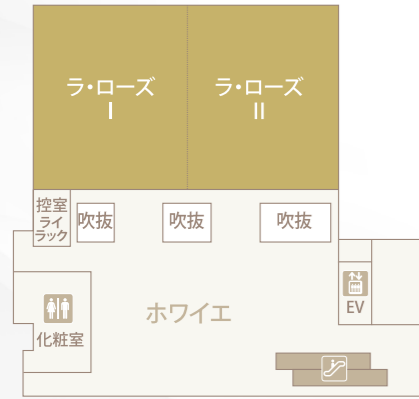


BANQUET HALLS

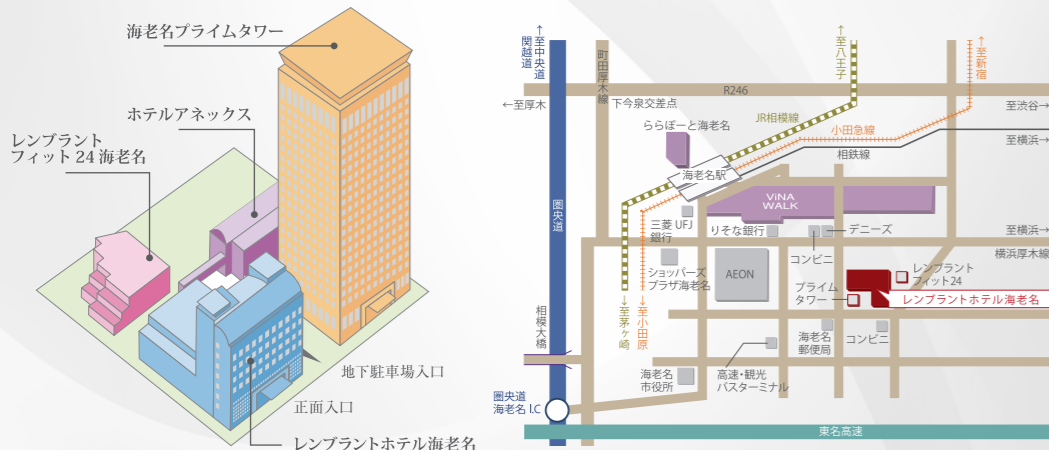
		有効面積			収容人数				
		m	天井高(m)	m ²	坪	シアター	スクール	着席	立食
3F	ラ・ローズ全室	17.6×30.0	5.0	528	160	550	360	280	400
	ラ・ローズ分割	17.6×15.0	5.0	264	80	250	160	120	180
2F	プリマヴェーラ全室	15.0×22.0	3.0	330	100	320	180	180	200
	プリマヴェーラ分割	15.0×11.0	3.0	165	50	180	84	90	100
	小宴会場全室	6.6×12.5	2.5	82	25	70	42	40	40
	小宴会場分割	6.6×6.2	2.5	41	12	30	20	20	20
	カメラア	8.7×12.5	2.5	108	32	108	63	60	70



BANQUET PARTY PLAN

ご宴会プラン

2025.3 - 2025.10



お問合せ・お申込み
 営業部セールス課
 TEL.046-235-9815(直)
 FAX.046-235-9812(直)
 〒243-0432 神奈川県海老名市中央2-9-50
<https://rembrandt-group.com/ebina/>
 ☒ bq-info.ebina@rembrandt-hotel.co.jp

アクセス
 小田急線、相鉄線、JR相模線の海老名駅より徒歩約8分。
 ※新宿より50分(小田急線)、横浜より30分(相鉄線)。
 ※お車をご利用の場合は、国道246号線下今泉交差点より
 県道町田・厚木線を經由約10分。
 圏央道(東名高速道路経由)海老名ICより約10分。
 ViNA WALKより100m

3 March 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	4 April 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	5 May 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	6 June 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
7 July 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	8 August 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	9 September 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	10 October 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

SDGs 「食べ物を捨てない社会へ」

日本では食べられるのに廃棄されている食品が年間約472万トン発生しており、国民一人当たり毎日おにぎり1個分を捨てている計算になります。

レンブラントホテル海老名はお客様と一緒に食品ロス削減に取り組んでおります。

※食品ロスの発生量の推計値(令和4年度)より

■ 食品ロス削減国民運動 (NO-FOODLOSS PROJECT)

さんまをいちはまる **3010運動**

「食べ残しを出さず「食べきる」こと。」

「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はホテルの料理人が心を込めてご用意したお料理をお召し上がりください。

■ 食べ残しお持ち帰りアクション mottECO(モットエコ)

食べ残したら 宴会後にどうしても食べきれなかったお料理を自らの責任で 持ち帰りBOX「mottECO」にてお持ち帰り「持ち帰る」。

「持ち帰る」。 持ち帰りBOX「mottECO」にてお持ち帰りいただけます。(容器代1個50円～)

詳しくはお問い合わせください。



ブッフェ 立食/着席

ホテルメイドの贅沢な美味しさをカジュアルにお楽しみいただけるブッフェスタイル。多彩なメニューからお好きな物を。

料金 PLAN ¥8,000 ¥9,000 ¥11,000

※ブッフェは20名様より承ります。

メニュー例 (¥9,000)

シェフおすすめ一品//モッツアレラとポーク ベッパーの香り/スモークサーモン ベリーケーキ添え/チキンのジンジャー風味/ローストビーフと彩りサラダ/鎌倉ハムサンド/白身魚のボンゴレ風/海老ムース ド ベール/舌平目のボンファン/パエリアドリヤ/若鶏のカボナータ/神奈川県産ポークのロースト/牛ロースステーキトリュフ風味(牛脂肉使用)/特製クラブミートピザ/ホテル特製カレー/ペンネクリーミーボロネーゼ/揚げ物盛り合わせ/デザート



洋食コース

伝統の中にも新しさを取り入れたシェフが創り上げる華やかなフレンチコース。

料金 PLAN ¥9,000 ¥11,000 ¥12,000

●お肉を国産牛ローストビーフに変更 お一人様 ¥1,650
※コース料理は8名様より承ります。

メニュー例 (¥11,000)

- ・合鴨スービッド ロゼ仕立て
- ・海老名野菜のポターージュ
- ・マトウ鯛のムニエル ソースヴァンプラン
- ・若姫牛のロースト オレンジサツマイモグラタン添え
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー



卓盛り料理

一皿一皿、繊細に盛り付けられた色とりどりの料理たち。着席スタイルで、親しい方々とテーブルを囲みながら寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。

料金 PLAN ¥8,000 ¥9,000 ¥11,000

※卓盛り料理は10名様より承ります。

メニュー例 (¥9,000)

テリーヌ ド カナール バルサミコの香り/オマール海老のフラン/生ハム クリームチーズルーロー/サーモンムース ハニーマスタード/ハーブポークポルケッタ/サンビエール白ワイン蒸し/牛肉のポワレ 温野菜添え(牛脂肉使用)/ピラフまたは生パスタ/デザート/コーヒー



和食コース

旬の素材を巧みにあしらった目にも美しい会席料理。季節の移ろいを感じながら、趣向を凝らした一品一品を心ゆくまでお楽しみください。

料金 PLAN ¥11,000 ¥12,000

※コース料理は8名様より承ります。

メニュー例 (¥11,000)

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 前 菜: 季節の前菜盛り合わせ | 揚 物: 真薯香煎揚げと旬魚柚香焼き あしらひ |
| お造り: お造り二種盛り | 食 事: 梅ひじき御飯 |
| 凌 ぎ: 茶碗蒸し | 煮 物: 鴨つみれ 里芋 筍 等 |
| | 水菓子: 季節の果物 |

オプションメニュー

※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。

※その他ご予算に合わせて承ります。

シェフライブ

おすすめ

バルミジャーノ・レジャーノチーズ生パスタ(20人前より) ¥847(1人前)

- ・ローストビーフ オーストラリア産 ¥66,550 (40人前)
- ・ローストビーフ 和牛 ¥159,720 (40人前)
- ・ローストビーフ 国産牛 ¥93,170 (40人前)
- ・牛鉄板焼き(牛脂注入加工肉使用) ¥1,452 (1人前)
- ・高座豚のロースト ¥54,450 (60人前)
- ・にぎり寿司模擬店 職人1名 ¥35,000+ (お寿司1人前) ¥2,057 (にぎり寿司模擬店は50名からとなります。51人前以上は職人1名追加となります。)

デザート

- ・デザートコーナー ¥26,620 (30~40人前)
- ・スクエアケーキ(30cm×40cm) ¥26,620 (30~40人前)

お寿司

- ・にぎり寿司 ¥2,057 (1人前)
- ・にぎり寿司(桶又は板) ¥15,730 (8人前)



和食メニュー

- ・和食おつまみ盛り合わせ ¥12,100 (10人前より)
- ・おでん ¥18,150 (15人前より)
- ・お造り盛り合わせ(大皿又は舟盛り) ¥18,150 (10人前より)
- ・米沢豚しゃぶしゃぶ ¥18,150 (10人前より)
- ・米沢牛しゃぶしゃぶ 時価
- ・小鉢 ¥484 (1人前)
- ・なめこ卸しそば ¥605 (1人前)
- ・蟹茶碗蒸し ¥847 (1人前)
- ・季節のあら汁 ¥847 (1人前)
- ・炊き込みご飯 ¥968 (1人前)
- ・勘八のあら煮 ¥1,210 (1人前)
- ・小鯛丼 ¥1,210 (1人前)
- ・天婦羅(3種) ¥1,452 (1人前)

フリードリンクメニュー (2時間飲み放題)

ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー・ワイン(赤・白・スパークリング)カクテル(ジントニック・カシスオレンジ・カシスソーダ・ミモザほか10種類) コカコーラ・ジンジャーエール・100%オレンジ・ウーロン茶

◆追加オプション 日本酒 お一人様 ¥800

集合写真 1ポーズ ¥22,000 焼増し(2Lサイズ)1枚につき ¥1,650 集合写真撮影データ(1カット) ¥33,000

花束・卓上装花 花束 ¥5,500~ 卓上装花 ¥3,300~ 壺花 ¥22,000~

お土産・記念品 海老名市名産品 えび〜にやマドレーヌ 6個入り ¥1,717~

ご宴席延長料金 (30分につき) お一人様 ¥550

~ 出張宴会もお気軽にご相談ください ~