

# 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  
いただけます。多彩なメニューからお好きな物を。

料金  
PLAN

¥8,000  
¥11,000

¥9,000

※ブッフェは20名様より承ります。

## メニュー例 (¥9,000)

シェフおすすめの一品//モツツアレラとポーク ペッパーの香り/  
スマートサーモン ベリーケーパー添え/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/白身魚のポンゴレ風/  
海老ムース ド ベール/舌平目のポンファン/パエリアドリア/若鶴の  
カポナータ/神奈川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/ペニネクリーミー  
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)

・合鴨スープ・ビードロゼ仕立て  
・海老名野菜のポタージュ  
・マトウ鯛のムニエル ソースヴァンブラン  
・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  
¥11,000

¥9,000

※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/ハーブポークポルケッタ/サンビエール  
白ワイン蒸し/牛肉のボワレ 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



# 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。

## シェフライブ

おすすめ

パルミジャーノ・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)  
(焼魚 揚物 蒸物 玉子焼き等)
- 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)
- なめこ御しそば ..... ¥605 (1人前)  
(冷又は温)
- 蟹茶碗蒸し ..... ¥847 (1人前)
- 季節のあら汁 ..... ¥847 (1人前)
- 炊込みご飯 ..... ¥968 (1人前)
- 勘八のあら煮 ..... ¥1,210 (1人前)
- 小鰻丼 ..... ¥1,210 (1人前)
- 天婦羅(3種) ..... ¥1,452 (1人前)

# 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  
旬魚柚香焼き あしらい  
お造り: お造り二種盛り  
凌ぎ: 茶碗蒸し  
煮物: 鴨つみれ 里芋 筍 等

揚物: 真薯香煎揚げと  
旬菜の揚げ出し  
食事: 梅ひじき御飯  
香の物 味噌椀  
水菓子: 季節の果物

# 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 燃増し(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～にゃマドレーヌ 6個入り ¥2,160~

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～