



話題の料理と至極の空間、
ワンランク上のご宴会を
体験できる特別プラン。

忘年会 新年会 プラン

ENDYEAR PARTY PLAN
NEWYEAR PARTY PLAN



プラン概要

- ご利用人数:30名様より
- ご利用時間:2時間30分(受付30分含む)
- 形式:コース料理・着席buffet・立食buffet
- 特典:2時間分の邸宅貸切料・マイク使用料2本分をプレゼント
※スクリーン・プロジェクター使用料は、別途費用が発生致します。

CASUAL

4品ハーフコース

1名様 ¥7,700

STANDARD

buffetスタイル

1名様 ¥9,350

PREMIUM

フルコース or buffet

1名様 ¥12,650

※消費税別・サービス料込

プラン対象会場



横浜
横浜 アートグレイス ポートサイドヴィラ
JR「横浜駅」きた東口Aより徒歩7分
みなとみらい線「新高島駅」より徒歩7分
TEL:045-274-1812(宴会予約センター)



みなとみらい
伊勢山ヒルズ
JR「桜木町駅」より徒歩7分
TEL:045-274-1812(宴会予約センター)





CASUAL PLAN

カジュアルプラン

1名様 ¥ 7,700

(消費税別・サービス料込)

お料理 (4品ハーフコース)

- 1品目 香ばしく焼き上げた真鯛とブティレギュームのサラダ仕立て 柑橘のヴィネグレット
- 2品目 国産マッシュルームとボルチーニのポタージュ
- 3品目 シェフ厳選豚ロースの低温調理 グリーンペッパーと旬菜を添えて
- 4品目 専属パティシエ特製
ミルクチョコレートのムースとレモンのマリアージュ マカロンを添えて
- パン



STANDARD PLAN

スタンダードプラン

1名様 ¥ 9,350

(消費税別・サービス料込)

お料理 (ブッフエスタイル)

- 冷製料理 サーモンと柑橘のセビーチェ
鱈のエスカベッシュ
蒸し鶏のほぐし クイーンレタスのコブサラダ クルトンをあしらって
砂肝と茸のコンフィとシャルキュトリ
鱈のブランダーード プルスケット仕立て
- 温製料理 ガーリックシュリンプ&ポムフリット
厳選魚のヴァプール デュクレレ仕立て
鶏腿肉と小海老のアヒージョ
ローストビーフ 旬菜と共に
特製黒カレーとバターライス
- デザート 専属パティシエ特製デザート



PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

1名様 ¥ 12,650

(消費税別・サービス料込)

お料理 (フルコース or ブッフエ)

- 1品目 香ばしく焼き上げた鯛とブティレギュームの菜園仕立て 柑橘のジュレを添えて
- 2品目 オニオンコンソメスープのパイ包み焼き
- 3品目 愛媛県産真鯛のヴァプール ビスク風〜甲殻類のクリームソース〜
- 4品目 牛サーロインのグリルとホワイトアスパラのグラチネ 芳醇な赤ワインのソース
- 5品目 専属パティシエ特製 宇治抹茶のムース 苺のマカロン
- パン

※メニュー内容はサンプルメニューとなります

お飲物

(フリードリンク)

Aプラン

お食事プラン価格 + ¥0

- ・ビール
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク3種

Bプラン

お食事プラン価格 + ¥633

- ・ビール・ワイン(赤・白)
- ・下記より2種チョイス
(ウイスキー・カクテル3種
・焼酎・ノンアルコールビール)
- ・ソフトドリンク4種

Cプラン

お食事プラン価格 + ¥1,265

- ・ビール・ワイン(赤・白)
- ・下記より3種チョイス
(ウイスキー・カクテル3種
・焼酎・ノンアルコールビール)
- ・ソフトドリンク5種

Dプラン

お食事プラン価格 + ¥1,518

- ・スパークリングワイン
- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・日本酒・ワイン(赤・白)
- ・カクテル4種・ウイスキー・焼酎
- ・ソフトドリンク5種

※全て消費税・サービス料込み

