



話題の料理と至極の空間、  
ワンランク上の歓送迎会を  
体験できる特別プラン。

# 歓送迎会 プラン

WELCOME AND  
FAREWELL 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・立食buffet・着席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 炙り鯖の瞬間スモークとマイクロリーフのサラダ  
シークワサーと青蓼のヴィネグレット
- 2品目 玉蜀黍のパリソワール仕立て  
桜海老のフリチュールのアクセント
- 3品目 岩中豚のロースト  
マダガスカル産ヴィチベリフェリペッパーの香りとブラックオリーブのジュ
- 4品目 パティシエオリジナルデザート  
桐生酵母パン



## 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 ロミロミスモークサーモン  
鯖のエスカベッシュ グレープフルーツのアクセント  
魚介類のマリネとタブレ カクテル仕立て  
スパイシーチキンと季節野菜のファイバーサラダ  
砂肝と茸のコンフィとシャルキュトリー
- 温製料理 ガーリックシュリンプ&ポムフリット  
旬魚のスチーム プイヤベースソース  
鶏腿肉のコンフィ バスケーズ風  
チャイニーズポークブレゼ&グリルソーセージ  
ハッシュドビーフ&バターライス
- デザート パティシエオリジナルデザート



## 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 炙り鯖の瞬間スモークとマイクロリーフのサラダ  
シークワサーと青蓼のヴィネグレット
- 2品目 玉蜀黍のパリソワール仕立て  
桜海老のフリチュールのアクセント
- 3品目 鱸の香草クラフト焼き  
マコモ茸のヌイユ添え  
ソースタブナード
- 4品目 牛サーロインのグリルと季節野菜  
柚子胡椒のエッセンスを加えたソースボルドレーズ
- 5品目 パティシエオリジナルデザート  
桐生酵母パン

※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
- ノンアルコールビール
- 焼酎(芋・麦)
- ワイン(赤・白)
- ソフトドリンク4種

#### Bプラン

お食事プラン価格 + ¥633

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

#### Cプラン

お食事プラン価格 + ¥1,265

- スパークリングワイン
- ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(芋・麦)
- ワイン(赤・白)
- 日本酒
- ウイスキー
- カクテル5種
- ソフトドリンク6種

※全て消費税・サービス料込み

