



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。

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・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

着席・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

着席・5品フルコース
1名様 ¥12,650

※消費税別・サービス料込



横浜 アートグレイス ポートサイドヴィラ

〒221-0055 神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4
JR 京急線「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)



※ご予約は
こちらから





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 (着席・4品ハーフコース)

冷製料理 真鯛のマリネとプチレギュームのサラダ仕立て 柑橘のヴィネグレット

温製料理 春野菜と海の幸のミネストローネ

メイン料理 茨城県産美明豚肩ロースのロースト トマトとケッパーのラヴィゴットソース

デザート シェフパテシエ特製 赤桃のムースのベリーニ仕立て

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
鰯のエスカベッシュ
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ー
鰯のブランダード ブルスケット仕立て

温製料理 ガーリックシュリンプ&ポムフリット
真鯛のヴァプール プロバンサルソース
グリルチキンのパン粉焼き マスタードソースにて
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 (着席・5品フルコース)

冷製料理 香ばしく焼き上げた鰯 キヌアと大麦 春の菜園仕立て

温製料理 新玉葱のポタージュ オリーブオイルとペッパーのアクセント

魚料理 愛媛県産真鯛のヴァプール ハーブオイルをあしらった白ワインのソースにて

肉料理 牛サーロインのグリル 初摘み塩とグリーンペッパー 赤ワインのソース

デザート シェフパテシエ特製 ショコラとグリオットチェリーのコンポジション

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