

AUTUMN PARTY PLAN

横浜ベイホテル東急が誇る食のアーティストたちが
秋のパーティーを華やかにプロデュースいたします。

[適応期間]

2024年 10月1日(火) ~ 11月30日(土)

料 金 (お1人様)

A Plan 西洋料理 ¥ 13,000
(コース・ブッフェ・オンテールブッフェ)

B Plan 西洋料理 ¥ 11,000
(ブッフェ・オンテールブッフェ)

ご利用人数

20 ~ 100名様

特 典 (各プラン共通)

- 乾杯用スパークリングワインをご人数分プレゼント
- ご利用人数に応じてオールデイダイニング「カフェトスカ」
お食事券(1組2名様)をプレゼント
 - ▶ A planをご利用の場合 / 30名様以上 … ペアディナー券1枚
 - ▶ B planをご利用の場合 / 30名様以上 … ペアランチ券1枚

お 飲 物

ビール
&
ソフトドリンク

+

[A PLAN] 3アイテムチョイス

[B PLAN] 2アイテムチョイス

ドリンクアイテム

- 赤・白ワイン
- ウイスキー(ハイボールを含む)
- 焼酎(芋・麦)
- 日本酒
- カクテル

※フリードリンクのアイテムの追加は1アイテムにつき、お1人様¥700(サ・税込)
にて承ります

※ 社会状況により変更が生じる可能性がございます。

※ プラン料金には、お料理・お飲み物・室料(2時間)・基本音響照明費・サービス料・税金が含まれております。

※ 30分延長の場合、お1人様¥1,400(サービス料・税金込)の追加料金にて承ります。

※ 25Fパシフィックルームへのアップグレードは、お1人様¥1,500(サービス料・税金込)の追加料金にて承ります。

※ 法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※ 写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ [宴会予約] 10:00~18:00 Phone:(045)682-2121 Fax:(045)682-2122

横浜ベイホテル東急

Phone:(045)682-2222(代) <https://ybht.co.jp>

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい2-3-7 みなとみらい線「みなとみらい駅」直結 徒歩約1分



メニュー例

A Plan

コース



丹波地鶏胸肉とポワロー 椎茸のプレッセ
帆立貝のスープグラタン仕立て プルギニオンバター
鱈のポワレと鱈の白子のロッシェニ風
牛フィレ肉のグリル ビーツ風味の赤ワインソース
パティシエのおすすめデザート
コーヒー
パンとバター

ブッフェ



〈多彩な前菜の楽しみ〉	〈ホットセクション〉	〈デザート盛り合わせ〉
本日の3種アミューズ	スパイシーに仕上げた季節の魚のフライとブランドード	パティシエおすすめデザートのヴァリエーション
本日のお楽しみオードブル	海老の入ったレッドカレー クスクスと一緒に	コーヒー
マリネサーモンの土佐造り風	ローズマリー香る鶏モモ肉とポテトのブランジェール風	
ビーフのカルパッチョ風	香ばしく焼き上げた豚バラ肉の金山寺味噌焼き	
柚子胡椒ドレッシング	和風に仕立てた牛カルビ肉の柔らか煮込み	
豚ロース肉の冷製しゃぶしゃぶ 中華風ソース	茄子とモッツァレラチーズを添えたペンネアラビアータ	
サンドウィッチのヴァリエーション	秋の味覚キノコとペトンクルの炊き込みご飯	
フルーツ盛り合わせ	フランスパンで仕上げたタルトフランベ風ピッツァ	

オンテール ブッフェ



オードブルのヴァリエーション (サーモンマリネ / シャルキュトリー / 季節のムース)

ローストチキンを添えたシーザーサラダ
白身魚と貝類のアクアパッツァ
ステーキフリット マスタードソース
蟹ピラフ 卵白仕立て
モンブラン フランボワーズソルベ添え
コーヒー