



お祝い パーティープラン

お誕生日、記念日、初節句、七五三、成人式、ご長寿のお祝いなど、ご家族の大切な日に…。
ゆったりとしたひとときを、横浜ベイホテル東急の宴会場でお過ごしてください。



A Plan [お一人様] ¥15,000 S Plan [お一人様] ¥18,000

期間 2018.9.1 sat ~ 2019.3.31 sun

お料理 ・西洋料理 ・中国料理 ・日本料理

お飲物 2時間フリードリンク

・ビール
・ソフトドリンク

+

下記より4アイテムチョイス

・赤白ワイン ・ウイスキー ・スパークリングワイン
・紹興酒 ・焼酎 ・日本酒 ・カクテル

人数 6名様より承ります

特典 ●スタジオ写真10%割引 ●花束・装花10%割引 ●メニューカードプレゼント
●宿泊特別優待料金

その他 パースデーケーキ、記念品の手配を承ります

メニュー例

[S PLAN / 西洋料理 正餐]

- ・ウニのエスプーマとコンソメゼリー
プリオッシュを添えて
- ・赤いサラダとホタテ貝のポシェ
ゴルゴンゾーラソースのアクセント
- ・オレンジ風味のキャロットスープ
- ・香草を効かせたエビス鯛のフィルム包み
エリンギ茸とアンディープと共に
- ・お口直しのシャーベット
- ・牛フィレ肉のトリュフ見立て
可愛いガルニチュールのアンサンブル
- ・シェフパティシエによる創作芸術

[S PLAN / 中国料理 正餐]

- ・“九つの喜び” 九つの味と香り前菜盛り合わせ
- ・トゥーランドットのお楽しみ温前菜
- ・金華ハムと乾貨の旨み 蒸し澄ましスープ
- ・オマール海老と温野菜のチリソース
- ・ヨシキリ鮫の胸ビレの上海風姿煮込み
- ・牛フィレ肉のチャイナローストビーフ 豆豉風味
- ・鮭と貝柱の旨味 チャイナ粽
- ・トゥーランドットデザートお楽しみ!
- ・Wakiyaが選んだお茶の香りをお楽しみください

[S PLAN / 日本料理 会席]

- ・先付 海老と生湯葉
山葵正油
- ・前菜 蟹と青菜のひたし
子持ち若布 昆布巻
鮓とくるみの艶煮
小鯛の茶巾包み 真蒸し
- ・吸物 金目鯛と雲丹の二身蒸し
青菜 柚子
- ・造り 四種盛り合わせ
- ・煮物 治部碗
- ・焼物 鱒の柚庵焼
穴子の八幡巻 酢漬け野菜
- ・酢物 帆立貝と蛸の油香漬
- ・お食事 ちらし寿し
吸物
- ・お食後 水菓子



※お米は国産米を使用しております ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※プラン料金には、お料理・お飲物・室料(2時間)・基本音響照明費・消費税・サービス料(10%)が含まれております ※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¥600(税・サ込)にて承ります ※25階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(税・サ込)の追加料金にて承ります ※掲載写真はイメージです

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



THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

横浜ベイホテル東急

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい2-3-7

Phone: (045) 682-2222(代表) Fax: (045) 682-2223(代表) <https://ybht.co.jp>