

ホテル横浜キャメロットジャパン宴会場からのご案内

Autumn Party Plan

秋の味覚プラン

2018年9月1日～10月31日

私たちが大切にしておもてなしの心は
訪れるたびに新鮮なくつろぎを感じていただけるようなきめ細やかなサービスです。

ホテル横浜キャメロットジャパンでは
お客様ひとりひとりを大切に上質な空間をご提供いたします。
どうぞ最高のひとときを心ゆくまでご堪能ください。

完全個室

+

全コース
フリー
ドリンク付

+

〈特典〉
乾杯用
スパークリング
ワイン
プレゼント!

① 西洋料理コース ¥6,500 (税込)

③ 西洋料理コース ¥8,000 (税込)

② 中国料理コース ¥7,500 (税込)

④ 日本料理コース ¥8,500 (税込)

フリードリンク

ビール / ウイスキー / 焼酎 / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ソフトドリンク



2018年
9月1日
▼
10月31日

秋の味覚プラン

Autumn Party Plan

乾杯用
スパークリング
ワイン
プレゼント!

A

西洋料理コース

¥6,500 (税込)

イベリコ豚のパテときのこのマリネ

角切りサーモンとマスカルポーネのプリニ

マッシュルームのポタージュ

海老と帆立のガトー仕立て ナンチュアソース

穀物肥育牛サーロインのロースト

季節のサラダ

デザート

パン

コーヒー

B

中国料理コース

¥7,500 (税込)

中華オードブル

エノキ茸、マキ貝、フカヒレトロミスープ

蟹肉入り海老の炒め 卵白入り

若鶏の唐揚げ 四川辛味炒め

牛肉、アカイカの季節野菜炒め

スペアリブの煮込み 飲茶添え

サーモンのチャーハン

本日のデザート

C

西洋料理コース

¥8,000 (税込)

イベリコ豚のパテ

サーモンとマスカルポーネのプリニ

マッシュルームのポタージュ

金目鯛と旬彩の包み焼き アンチョビ風味

穀物肥育牛フィレ肉のデュクセルバター焼き

季節のサラダ

デザートとシャーベット

パン

コーヒー

D

日本料理コース

¥8,500 (税込)

先付 鳥立田揚げ/青菜/葱/その他1品

吸物 きのこ真丈/鯛葛打ち/舞茸/青菜/柚子

お造り 鮪/鯛/勘八/烏賊

焼物 鯖きのこ焼き/烏賊雲丹揚げ/
むかご真丈/がり

煮物 信田豆腐/金目煮つけ/人参/
紅葉麩/青菜

揚げ物 海老磯辺揚げ/目鯛黄味揚げ/
蓮根博多/青唐/レモン

食事 茸炊き込み飯

香の物 三種

止 椀

フルーツ 季節のフルーツ

