



# 春の 歓送迎会プラン

2020年3月1日～5月31日

新しい出会いと旅立ちに、ご宴会はホテル横浜キャメロットジャパンにお任せ下さい。  
皆様の門出を祝う大切なひとときをご提供いたします。

料理

+

フリー  
ドリンク

+

室料

A 西洋料理コースプラン ¥7,700(税込) B 中国料理コースプラン ¥8,500(税込)

**おすすめ!**  
C 和洋料理コースプラン ¥8,700(税込) D 日本料理コースプラン ¥9,700(税込)

日本風と西洋風の様式を取り入れた、おすすめの和洋コースをご用意しました!

フリードリンク

ビール / ウイスキー / 焼酎(麦・芋) / 日本酒 / ワイン(赤・白) /  
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャール)

フリードリンクのグレードアップ +1,000円(税込)でカクテル3種(カシス・カンパリ・ジン)と梅酒を追加できます

ご予約・お問合せ

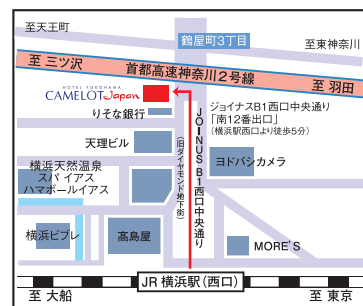
ホテル横浜キャメロットジャパン

TEL 045-312-3868 バンケット営業

HP <http://www.camelotjapan.com>

MAIL [enkai@camelotjapan.com](mailto:enkai@camelotjapan.com)

〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸 1-11-3



# 春の歡送迎会プラン

2020年3月1日～5月31日

A

## 西洋料理コース ¥7,700(税込)

海老のテリーヌ 春野菜添え  
トマトとプロシュート、モッツアレラチーズのカブレゼ  
ブロッコリーのポタージュ  
メバルのポワレ 柚子胡椒風味  
穀物肥育牛サーロインのロースト 西洋山葵ソース  
ミモザサラダ  
パン  
コーヒー

B

## 中国料理コース ¥8,500(税込)

中華オードブル  
蟹肉、吉切鮫のトロミスープ  
海老のブラックビーンズ炒め  
若鶏の唐揚げ フルーツソース  
牛肉、野菜のオイスターソース炒め  
イタヤ貝、ロコ貝の煮込み 飲茶添え  
チマキ  
デザート

C

## 和洋料理コース ¥8,700(税込)

先付 季節の先付  
吸い物 帆立真丈 湯葉  
桜素麺 青菜 木の芽  
造り 鮪 勘八 鯛 烏賊  
焼物 鱈の包み焼き 'パピヨット' 柚子胡椒風味  
強肴 穀物肥育牛サーロインのロースト 西洋山葵ソース  
食事 野沢菜じゃこ  
香の物  
止 椀  
甘味 デザート盛り合わせ  
コーヒー

D

## 日本料理コース ¥9,700(税込)

先付 季節の先付2種  
吸い物 鯛葛打ち 湯葉  
桜素麺 青菜 木の芽  
造り 鮪 勘八 鯛 烏賊  
しのぎ 桜海老かき揚げ蕎麦  
焼物 鱈菜種焼き その他  
煮物 筍土佐煮 里芋 烏団子  
人参 楓麩 さや  
揚げ物 海老雲丹揚げ 烏賊明太子揚げ  
鳥立田揚げ 青唐  
食事 春の炊き込み  
止 椀  
フルーツ 季節のフルーツ