

WINTER PARTY PLAN 2011

ウィンターパーティープラン 2011

2011年12月1日(木)～2012年2月29日(水)

The 20th
Anniversary



※イメージ

ご料金プラン(1名様料金)

A プラン ¥9,500 (ブッフェ・卓盛)
・日～水曜日(休前日を除く)にご利用いただけます
・1階、3階の宴会場が対象です

B プラン ¥11,000 (ブッフェ・卓盛)

C プラン ¥13,000 (ブッフェ・卓盛・コース)

- 上記料金には、料理、飲物、会場費、基本設備費、装花、サービス料、税金が含まれます。
- ブッフェは20名様より、卓盛・コースは10名様より承ります。

プラン特典

- 乾杯用スパークリングワイン(ご人数分)をご提供
- ご利用人数20名様ごとにペアディナー招待券をプレゼント
- カラオケを特別料金¥21,000にてご用意(通常¥42,000)
- ビンゴゲーム貸出無料(ビンゴカード付き)

ご利用時間

2時間(全プラン共通)

時間延長は30分ごとに1名様¥500(税金・サービス料込)にて承ります。

フリードリンク

20種類

ビール、ノンアルコールビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、日本酒・焼酎、紹興酒、スタンダードカクテル(ウオッカ・カンパリ・ジン・カシス・ノンアルコールカクテル)、ソフトドリンク7種

ご予約・お問い合わせ

Tel: 045-223-2277(営業部直通)

Fax: 045-223-2292

E-mail: sales@icyokohama.com

ヨコハマグランドインターコンチネンタル ホテル

横浜市西区みなとみらい1-1-1 みなとみらい線みなとみらい駅より徒歩約3分



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

PLAN MENU

Cプラン ブッフエメニュー

旬鮮魚のカルパッチョ サルデーニャ産からすみ添え
オマール海老とポテト、オリーブのサラダ バジル風味
牛タンのスモーク マスタードソース
中華前菜三種盛り合わせ
サラダセクションコーナー
チーズ盛り合わせ

天使の海老、ムール貝、蛤のヴァレンシアライス
旬の魚介と野菜のナージュ仕立て
新鮮な魚のロースト 香草風味焼き
ローストターキーとそのジュー 冬野菜添え
ラムチョップのソテー 黒胡椒風味
特撰牛サーロインのローストビーフ 男爵ポテトのグラタン添え

お楽しみ飲茶

大正海老のチリソース 冬野菜添え
魚介類と野菜の炒め オイスターソース
特製スモークダックの揚げもの 蒸しパン添え
広東風餡かけ焼そばコーナー

山海の幸の天婦羅盛り合わせ
紅ズワイ蟹ととろろ昆布の押し寿司

フレッシュフルーツ盛り合わせ
パティシエ特製デザート
コーヒーまたは紅茶



イメージ

- 上記メニューは12月31日(土)までのメニューです。
- 上記の他、コース料理や、スペシャルメニュー(追加料金にて)もご用意しております。
- 市場の入荷状況により食材を変更する場合がございます。



イメージ

Cプラン 卓盛メニュー

旬鮮魚のカルパッチョ サルデーニャ産からすみ添え
帆立貝の香草ガーリック風味 キャビア添え
牛タンのスモーク マスタードソース

お楽しみ飲茶

大正海老の炒め ブラックビーンズソース
鮮魚の蒸し焼き 旬の野菜添え
白身魚と蟹肉のチェスターフィールド風
牛フィレ肉のソテー ハニーベッパーソース
極み出汁の真鯛茶漬

クリスマスショートケーキ
ホテル自家製パン
コーヒーまたは紅茶



INTERCONTINENTAL.
YOKOHAMA GRAND