

# GRADUATION PARTY PLAN

## 卒業記念パーティープラン



春。輝かしい未来に向けて『船出』をされる皆様に、特典満載のパーティープランをご用意いたしました。色とりどりのデザートや春色のお料理を楽しみながら、とっておきのひとときをお過ごしください。

**期 間** 2012年3月1日(木)～3月31日(土)

**1名様料金** ブッフェコース、ドリンクコースよりそれぞれプランをお選びください

ブッフェコース	Aプラン	¥6,500	スタンダードブッフェ
	Bプラン	¥7,500	スペシャルブッフェ
ドリンクコース	Aプラン	¥2,500	ビール・赤白ワイン・ソフトドリンク(3種類)
	Bプラン	¥3,000	ビール・赤白ワイン・オリジナルカクテル ソフトドリンク(4種類)

※お料理・お飲物・室料・設備費を含みます。

**ご利用人数** 30名様より

**ご利用時間** 2時間 (時間延長は30分ごとに1名様¥500にて承ります)

**プラン特典**

- 乾杯用スパークリングワイン 人数分プレゼント
- 30名様毎に1名様無料(ブッフェコースのみ対象)
- スーペリアルームペア宿泊券を1枚プレゼント

■ ビンゴゲーム 無料貸出

■ 各種優待料金(ご宿泊・集合写真・貸衣装・美容・着付け)

※上記料金は全て、税金・サービス料込み。写真はイメージ

ご予約・お問い合わせ

**Tel: 045-223-2277** (営業部直通)

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

## A PLAN

スタンダードブッフェ

エスニックヌードルサラダ

鮮魚のカルパッチョ 梅肉ソース

トマトとモッツァレラチーズの香草オイルマリネ

季節野菜のサラダ

ラザニアミートソース

足柄金太郎牛乳で作った海の幸のグラタン

旬の魚と春野菜のグリル

シーフードと野菜のフライ盛り合わせ タルタルソース添え

チキンのフライ ニース風

牛肉のキューブステーキ 旬菜添え

芝海老のチリソース

豚肉の煮込み 老酒風味

野菜入り上海風焼きそば

広東風五目チャーハン

旬の野菜の天婦羅

春色の茶碗蒸し みぞれ餡かけ

ホテル特製デザート

ショートケーキ・チーズケーキ  
チョコレートケーキ  
パッションフルーツムースケーキ  
マンゴームースケーキ・オレンジケーキ  
洋梨のタルト・ミントゼリー・杏仁豆腐

フルーツカクテル

コーヒー



## B PLAN

スペシャルブッフェ

インターコンチネンタル風カクテル

春鯛のマリネ 和風ドレッシング

スモークポークの薄切り 三浦大根サラダ添え

特製サンドウィッチ

相模湾産魚介類のピラフ

フレッシュサーモンのソテー ケッパーソース

新鮮な海の幸のアクアパッツァ

やまゆりポークのグリル 焼き野菜添え バルサミソース

特撰牛のローストビーフ 男爵ポテトのグラタン添え

中華点心盛り合わせ

海鮮二種の上海味噌炒め

鶏肉と五目野菜の蒸し豆腐 フカヒレあんかけ

野菜入り焼きビーフン

海鮮と山菜の天婦羅

三色細巻き寿司

ホテル特製デザート

ショートケーキ・チーズケーキ  
チョコレートケーキ・抹茶ムースケーキ  
マンゴームースケーキ・チーズタルト  
洋梨のタルト・アップルパイ・パンナコッタ  
いちごタルト・いちごティラミス・いちごミルフィーユ  
いちごクッキーシュークリーム・いちごクレープ  
いちごムースケーキ・いちごロールケーキ  
フルーツロールケーキ  
抹茶ロールケーキ・チョコレートロールケーキ

フレッシュフルーツ

コーヒー