

SUMMER PARTY PLAN 2011

The 20th
Anniversary

サマーパーティープラン 2011

2011年7月1日(金)～2011年9月30日(金)



大好評のサマーパーティープランが今年も登場！ 総料理長が自信をもってお届けする特製メニューや、20種類のフリードリンクなど、開業20周年を記念した特別な内容です。夏を彩る爽やかなひと時を、お楽しみください。

1名様料金

夏コース (buffet・卓盛)	¥7,200
花コース (buffet・卓盛)	¥8,700
スペシャルコース (buffet・卓盛・正餐)	¥10,000

●記載の料金は料理・飲物・室料・基本設備費・サービス料・税金を含みます

●時間延長は、30分ごとに1名様¥500(室料・飲物)にて承ります

お飲物

20種類フリードリンク(2時間制)

生ビール、瓶ビール、ノンアルコールビール、ワイン(赤・白)、日本酒焼酎(芋・麦・米)、紹興酒、カクテル(カンパリ・ジン・カシス・オリジナルカクテル・ノンアルコールカクテル)、ソフトドリンク各種

ご利用人数

- 正餐・卓盛料理.....10名様より
- buffet料理.....20名様より

特典

- ★buffet・ダイニング「オーシャンテラス」ペアディナー券.....20名様毎に1組プレゼント
- ★ホテルオリジナルグッズ.....20名様毎に1個プレゼント
- ★ホテル特別優待券(宿泊及びレストラン).....参加者全員にプレゼント
- ★ビンゴゲーム一式を無料貸出し
- ★カラオケを特別割引料金 ¥10,500(通常¥42,000/税金込み)でご利用いただけます

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

夏コース



イメージ

卓盛

*10名様より

ハワイアンロミロミサーモン
チキンとゴーヤのサラダ仕立て
芝海老と季節野菜の炒め
白身魚のピカタ 香草入りトマトソース
富士高原どりの香り揚げ
仔羊のソテー マスタード風味
韓国風冷麺
ストロベリームースケーキ
ホテル自家製パン
コーヒー または 紅茶

buffet

*20名様より

ハワイアンロミロミサーモン
チキンとゴーヤのサラダ仕立て
夏野菜のサンドウィッチ
枝豆
牛肉とじゃがいものマサマン風カレー
魚介類のソテー ガーリック風味
焼き鳥とつくねの盛り合わせ
牛肉と野菜のソテー ポリネシアンスタイル
中華点心盛り合わせ
五目辛酸味スープ
芝海老と旬のトマト入りピリ辛チリソース
富士高原どりの香り揚げ 彩り野菜添え
豚肉の角煮
三色素麺 夏菜味添え
ホテル特製デザート
フルーツカクテル
コーヒー または 紅茶

花コース



イメージ

卓盛

*10名様より

鯛のカルパッチョ 山葵ソース添え
コールドチキン 胡麻ドレッシング
中華点心盛り合わせ
鰻と高菜入りスパイススープ
旬の魚のムニエル ケッパーソース
豚肉とゴーヤのブラックビーンズ炒め
牛フィレ肉のミニステーキ 季節の野菜添え
鶏肉入りカレー風味のチャーハン
チーズのムース
ホテル自家製パン
コーヒー または 紅茶

buffet

*20名様より

スライスソーセージの盛り合わせ ドライフルーツ添え
鯛のカルパッチョ 山葵ソース添え
コールドチキン 胡麻ドレッシング
海の幸のエスニックサラダ
枝豆
旬の魚のムニエル ケッパーソース
シーフードのフライ タルタルソース添え
チキンとポークの串焼き
ラムチョップのロースト 黒胡椒風味 旬の野菜添え
牛肉のサイコロステーキ ガーリックライス添え
帆立貝の蒸しもの ブラックビーンズソース
白身魚の揚げもの カレーソース
豚肉とザーサイのピリ辛炒め レタス添え
葱とチャーシュー入り冷やしラーメン
太巻き寿司の盛り合わせ
ホテル特製デザート
フルーツカクテル
コーヒー または 紅茶

スペシャルコース
(buffet・卓盛・正餐)

メニュー詳細は、営業部までお問い合わせください