

春のパーティープラン

Spring Party Plan at Shonan Crystal Hotel

2015

3.1 (sun) ~ 5.31 (sun)

素敵な会場と美味しいお料理、
極上のサービスでおもてなしいたします。

Re-Born! Shonan

湘南クリスタルホテル

×

グランドホテル湘南

French

¥6,000コース (フリードリンク付き・サ込税別)
(フレンチ単独)

- サーモントラウトのマリネと野菜のタルタル仕立て 粒マスタード風味
- 春キャベツのクリームスープ ● 鮭のムニエル 大葉のジェノベーゼソース ミニョットをのせて ● 牛肉の赤ワイン煮 春野菜を添えて ● シェフの特製デザート盛合わせ ● ホテル自家製パン5種 ● コーヒー



サーモントラウトのマリネと
野菜のタルタル仕立て 粒マスタード風味



鮭のムニエル 大葉のジェノベーゼソース
ミニョットをのせて



¥6,000コース (フリードリンク付き・サ込税別)

- スモークサーモンとマスカルポーネのムース
- ピーツとバジルのソース ● 白身魚のカルパッチョ
- 中華風 ● 春キャベツと洋風茶碗蒸しのハーモニー ● カレイの甘酢あんかけ ● 牛ロースのポワレ若筍と焼きリゾットと共に ● シェフの特製デザート盛合わせ ● ホテル自家製パン5種 ● コーヒー

French Chinese

(フレンチ&中国)



カレイの甘酢あんかけ



牛ロースのポワレ若筍と焼きリゾットと共に

さらに豪華なお料理やビュッフェメニューで宴会をより楽しく!

French Chinese

(フレンチ&中国)

¥7,500コース(フリードリンク付き・サ込税別)

- 帆立とサーモンのコンソメゼリー寄せ
- 合鴨のロースト シェリービネガーソース
- 酸辣湯(スーラスープ) ●季節魚の蒸し物 野菜と卵白ソース
- 牛フィレのソテー 白ワインソース 素揚げ春野菜添え
- チャーハン
- シェフの特製デザート盛合わせ
- コーヒー



帆立とサーモンのコンソメゼリー寄せ



季節魚の蒸し物 野菜と卵白ソース



イメージ写真

Buffet

¥6,000コース(フリードリンク付き・サ込税別)
(ビュッフェ)

- スモークサーモンと大根のマリネ
- チーズ盛合わせ
- ミモザサラダ
- 鶏のコンフィー 胡麻和え
- 白身魚の南蛮漬け
- バラエティーサンド
- 若鶏のトマト煮込み
- ローストポーク 香草風味
- カレイのフリット きのことオリーブのソース
- ホテル特製カレー バターライス
- 春キャベツの Pasta
- デザート盛合わせ

オプション料理



寿司桶
一桶 ¥10,000~



ローストビーフ カットサービス
お一人様 ¥1,650(30名様より)



デザートビュッフェ
お一人様 ¥1,200(30名様より)

Free Drink

全てのコースにフリードリンクが含まれています。

- ビール
- 赤ワイン
- 日本酒
- 麦焼酎
- 白ワイン
- オレンジジュース
- 芋焼酎
- ウイスキー
- 烏龍茶



ご案内

※すべてのコースには、料理・フリードリンク・室料・サービス料が含まれております。
 ※食物アレルギーのご相談も承っております。ご予約時にお申し出下さい。 ※お米はすべて国産米を使用しております。
 ※食材の仕入れ状況により、一部メニューを変更する場合がございます。ご容赦下さい。

湘南クリスタルホテル

SHONAN CRYSTAL HOTEL

〒251-0055 神奈川県藤沢市南藤沢14-1

Tel.0466-28-2111

Fax.0466-28-2126

www.raphaehotel.jp



※藤沢駅南口より徒歩5分

ご予約
お問い合わせは