

Banquet

〈ご宴会〉 Banquet



■カタリナ 〈100~180名様〉



■潮路 〈50~70名様〉



■アルページユ 〈80名様〉

様々な人数や
スタイルに合わせて
多彩な会場を
ご用意しております。



■風待 〈100~150名様〉



■フリーセント 〈50~70名様〉



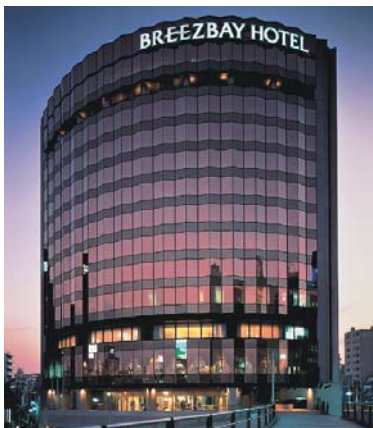
■花鳥 〈25~40名様〉



ブリーズベイホテル総料理長

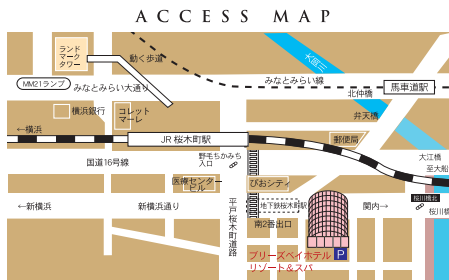
佐藤 春夫

WELCOME TO SUPERB PLACE
OF RELAXATION IN
URBAN- RESORT ATMOSPHERE.



ブリーズベイホテル RESORT & SPA

〒231-0063 横浜市中区花咲町1-22-2
TEL.045-253-5555 (代表)
TEL.045-253-5588 (宴会受付直通)
URL.<http://www.breezbay.co.jp>



2011~2012 忘・新年会プラン



全プラン
フリードリンク付
税金・サービス料
込み



2011.11.14【MON】
~2012.2.29【WED】



【メニュー例】

洋食大皿 ￥8,000〈全14品〉

スモークサーモンのイクラ添えロシア風/車海老のカクテルと鮪のサイコロマリネ/自家製テリーヌと胡瓜の生ベーコン巻き/鴨の燻製とトマト、モッツァレラチーズのミルクフィユ/エスカルゴのパセリバターグラッセ/タラコ味、タラモカナッペ風/カレー風味フカヒレ玉子スープ/ホタテ貝のチリソース煮、グリーン野菜添え/舌平目のムース詰め柚子胡椒味 ア・ラ・ネージュ/温製ローストビーフ、温野菜添え/茶そば/メロン/オリジナルデザート/カフェ

和洋ミックス大皿 ￥8,000〈全12品〉

お造り三点盛/スモークサーモンカルパッチョとカマンベールチーズ/テリーヌメゾンのコールドミート/タラコ味のタラモカナッペ風/カレー風味玉子スープ/鰯唐揚 甘酢野菜あんかけ/茶碗蒸/白身魚(ホキ) 柚子胡椒味、ア・ラ・ネージュ/仔羊肉のロティ、粒マスタード風味香草焼き/茶そば/オリジナルデザート/カフェ

和食卓盛 ￥8,000

【突出】二種 蒸し鳥くらげ和え/鮫肝西京漬け 【前菜】河豚煮凍り 鴨からしロース/蛸子炙 焼 三菜昆布 焼海老 【お造り】四種盛 【鉢着】ブリ照り焼き 【煮物】炊き合わせ 【揚物】牛カツレツ 和風ソース 【中皿】ソフトガニ チリソース 【蒸物】五目野菜饅頭 菊花あん 【食事】茶そば 【デザート】

洋食ブッフェ料理 ￥7,000〈全16品〉

ローストビーフ冷製、アップルマンゴ添え/パテ、テリーヌとチーズの盛り合わせ/ノルウェー産サーモンと車海老カクテル/ミックスサンドウィッチ/鮪のカルパッチョ、イクラ添えサラダ仕立て/若鶏の唐揚げ、レモン添え/芝海老のチリソース煮/茄子の肉詰めフライ/魚介のシーフードグラタン、銀杏と/白身魚(鰯) トマトチーズ焼き、スイス風/ラム肉のロティ、バジルと粒マスタード焼き/アイスバインのレッドカレーソース 松茸入り/サフラン風味バターライス/フルーツ盛り合わせ/オリジナルデザート/カフェ

ブリーズベイホテル・忘年会・新年会プラン価格表

………お料理・フリードリンク・室料・税金・サービス料込………

洋食大皿 (20名様より)	和洋ミックス大皿 (20名様より)	和食卓盛 (20名様より)	ブッフェ (25名様より)
¥5,000	¥6,000	¥5,000	¥5,000
¥7,000	¥8,000	¥6,500	¥6,000
¥8,000	¥10,000	¥8,000	¥7,000

※12月中の金曜日・土曜日、および12月22日はお一人様7,000円以上のプランよりお承りいたします。

**＋プラス
冬限定
オプション鍋料理**

※詳細はお問い合わせ
くださいませ。



**すべてのプランに
フリー
ドリンク**

ビール・ウィスキー・
赤白ワイン・焼酎・日本酒・
ジュース・ウーロン茶
飲み放題です



※写真はイメージです

Option Plan

《宴会を盛り上げる様々なオプションをご用意しました》

■簡易式吊看板
¥5250~(3日前まで承り)

■盛り上げグッズ
(ピンゴゲーム、カラオケ等)

■スクリーンプロジェクター
(画像や動画の上映に活躍します)
パソコン等はお客様がご用意ください。
また、操作もお客様となります。

■ブリーズベイスパタイ
古式マッサージ
¥13600~(2名様分)

■パーティレセプタント
¥18900(レセプタント1名)
レセプタント2名以上より1週間前
まで(土日祝日を除く)

■ホテル特製焼き菓子
¥1050~(10日前まで承り)

■大人気デザートブッフェ
¥840~20名様以上より承ります。
7日前(土日祝日を除く)まで
お申し込みください
※12月22日~5日の期間は承っておりません。



※写真はイメージです

※各プランのメニューについてはお問い合わせください。お料理は旬の食材によって変更となる場合がございます。予めご了承下さい。
※各プランとも2時間制です。延長につきましては30分お一人様578円より承ります。ご宴席の最終終了時間は22時でございます。22時以降の延長は承っておりません。
※その他お客様のご要望(別料金)にて、和会席もご用意しております。詳しくは担当者までお問い合わせください。

忘・新年会メニュー (2011年11月14日～2012年2月29日)

全プランフリードリンク(ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン・ジュース・ウーロン茶)

洋食卓盛 ¥5,000 全11品	洋食卓盛 ¥7,000 全13品	洋食卓盛 ¥8,000 全14品
スモークサーモンとポイルタコマリネ するめイカのエスカベージュとレタスのベーコン巻き 蒸し合鴨冷製チーズと木耳添え 具沢山野菜スープ 野菜のキッシュ、枝豆ステック添え 甘海老フライとオニオンリング タルタル添え 白身魚のワイン蒸しワサビ風味オランダース焼き 若鶏のロティマトフォンデュ添えガーリック香味 筍とソーセージミート入りリゾット フルーツ杏仁豆腐 カフェ	ローストビーフ冷製ロシア風イクラ添え ノルウェー産スモークサーモン、木耳添え 鮪のタタキマリネとイカのエスカベージュ テリーヌメゾンとレタスのベーコン巻き フカヒレ入り玉子スープ 野菜のキッシュ、枝豆ステック添え 芝海老のチリソース煮 白身魚のポーベエトチーズ焼き 蒸し合鴨オレンジソース、ポテトパイ添え 茶そば冷製 季節のフルーツ オリジナルデザート(ガトーケーキ) カフェ	ノルウェー産スモークサーモン、ロシア風キャビア添え 鮪の真空調理マリネとタコマリネ テリーヌメゾンとレタスベーコン巻き 蒸し合鴨冷製オレンジと木耳添え カジキマグロのスモークとイカのカクテル フカヒレ玉子スープ エスカルゴのココット焼き、ブルゴーニュ 車海老のチリソース煮 白身魚のポーベエトチーズ焼き ローストビーフ温野菜 レフォールソース 茶そば冷製 メロン オリジナルデザート(ガトーケーキ) カフェ
和食卓盛 ¥5,000	和食卓盛 ¥6,500	和食卓盛 ¥8,000
【突出】ホタテ酒盗和へ 【前菜】焼イカチャーシュー 海老団子 銀杏けんちん焼 【お造り】3点盛 【鉢魚】若鶏にんにく風味焼 付合せ はじかみ 【煮物】炊き合せ 【揚物】海老ワンタン蟹玉あんかけ 【蒸物】茶碗蒸し 【食事】そば 【デザート】いちごムース ハネジューメロン	【突出】氷頭なます たらこま煮 【前菜】焼イカチャーシュー 海老団子 銀杏けんちん焼 ふぐ白子真丈 【お造り】3点盛 【鉢魚】まな鯉ふくさ焼 付合せ はじかみ 【煮物】炊き合せ 【揚物】わかさぎしそ揚 ハム入りマッシュポテトのフライ かに湯葉揚 【蒸物】茶碗蒸し 【食事】そば 【デザート】いちごムース ハネジューメロン	【突出】氷頭なます たらこま煮 【前菜】一口焼イカ 銀杏ふくさ焼 ふぐ白子真丈 鴨コース 海老団子 【お造り】4点盛 【鉢魚】河豚枯庵焼 付合せ はじかみ 【煮物】炊き合せ 【揚物】あんこう唐揚 ハタ洋酢風味揚 ソフトシェル唐揚 【中皿】真鱈白子揚出し 【肴物】あんきも西京漬 【食事】茶そば 【デザート】いちごムース ハネジューメロン
和洋ミックス大皿 ¥6,000 全11品	和洋ミックス大皿 ¥8,000 全13品	和洋ミックス大皿 ¥10,000 全14品
刺身三点盛 スモークサーモンとイカのエスカベージュ 蒸し合鴨冷製チーズと木耳添え 具沢山野菜スープ 海老ワンタン蟹玉あんかけ 茶碗蒸し 白身魚のワイン蒸しワサビ風味オランダース焼き 若鶏のロティマトフォンデュ添えガーリック香味 筍とソーセージミート入りリゾット フルーツ杏仁豆腐 カフェ	刺身三点盛り ミニッツローストビーフ冷製、テリーヌメゾンとで スモークサーモンとイカのエスカベージュ 芝海老のチリソース 松茸が香る玉子スープ 公魚・しそあげ蟹湯葉揚ハム入・マッシュポテトフライ 帆立貝白雪菊花あんかけ 白身魚のワイン蒸しワサビ風味オランダース焼き 蒸し合鴨オレンジソース ポテトパイ添え 筍とソーセージミート入りリゾット フルーツ杏仁豆腐 オリジナルデザート カフェ	鯛姿造り入り盛り合わせ ノルウェー産スモークサーモン、ロシア風キャビア添え テリーヌメゾンとレタスベーコン巻き 蒸し合鴨冷製オレンジと木耳添え 車海老のチリソース煮 フカヒレ玉子スープ 鮫鱈唐揚げ・ハタ洋酢風味揚・ソフトシェル唐揚 金目鯛淡雪むし蟹あんかけ 白身魚のポーベエト チーズ焼き ローストビーフ、温野菜、レフォールソース 筍とソーセージミート入りリゾット メロン オリジナルデザート カフェ
洋食ビュッフェ ¥5,000 全14品	洋食ビュッフェ ¥6,000 全15品	洋食ビュッフェ ¥7,000 全16品
スモークサーモンカルパッチョ木耳添え カジキマグロの薫製とイカエスカベージュと 蒸し合鴨冷製サラダ仕立て コールドミートとチーズの盛り合わせ ミックスサンドウィッチ 若鶏の唐揚げ レモン添え ターキープレストの焼きなす巻き 白身魚のワイン蒸しワサビ風味焼き ポークソテー、トマトフォンデュ添えガーリック香味 アイスパインのカレーソースで食 サフラン風味バターライス 杏仁豆腐 フルーツ盛り合わせ カフェ	カジキマグロの薫製 木耳添え ポイルダコのマリネとイカのエスカベージュ ノルウェー産スモークサーモンと芝海老カクテル コールドミートとチーズの盛り合わせ ミックスサンドウィッチ 茶そば 若鶏の唐揚げ レモン添え 茸入りオムレツ、甘酢ソース ターキープレストの焼きなす巻き 白身魚のワイン蒸しワサビ風味焼き ポークソテー、トマトフォンデュ添えガーリック香味 アイスパインのカレーソースで食 サフラン風味バターライス フルーツ盛り合わせ カフェ	ローストビーフ冷製 ロシア風イクラ添え パテ・テリーヌメゾンとレタスのベーコン巻き ノルウェー産スモークサーモンとチーズの盛り合わせ 鮪のタタキマリネとカジキマグロ薫製 真つ貝のシーザーサラダ仕立て ミックスサンドウィッチ エスカルゴのブルゴーニュ風 若鶏の唐揚げ レモン添え 芝海老のチリソース煮 魚介のシーフードグラタン 白身魚のワイン蒸しワサビ風味焼き ポークソテー、トマトフォンデュ添えガーリック香味 茶そば冷製 フルーツ盛り合わせ オリジナルデザート カフェ

※洋食ビュッフェメニューは25名様から、その他は8名様から承ります。

※ご宴会は2時間。延長は30分毎 ¥500

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。