

広い個室でゆったり心ゆくまで…

歓送迎会 コース

期間▶2012年2月16日(木)▶5月31日(木)

日本料理	洋中料理	和洋中折衷料理
5,000円 6,000円 7,000円	5,000円 6,000円	5,000円 6,000円 7,000円
✿9品✿ ✿9品✿ ✿10品✿	✿8品✿ ✿8品✿	✿8品✿ ✿8品✿ ✿9品✿

よこすか平安閣料理長オススメコース

“神奈川県めぐり”日本料理

6,000円 ✿9品✿

- 箸付 三浦半島の根物の海の幸と春山の野趣を盛り込んで
- 煮物椀 近海産渡り蟹と魚介類の潮仕立て
- お造り 三崎港直送本鮪と太刀魚の焼きメのお刺身
- 焼物 真鯨の山家焼き 春の香り、独活と共に…
- 揚物 鎌倉海老の五色揚げ 桜塩にて…
- 焜炉 丹沢山塊の鈴川の清流に恵まれた大山の手造り豆富
- 食事 県内産“きぬひかり”の釜炊き御飯 春から初夏の便り
- 留椀 赤だし(滑子・白玉麩・三つ葉・粉山椒)
- デザート 可愛い三色シュークリーム 季節の三浦の果物飾り
デミタスコーヒー付

和洋中折衷料理

6,000円 ✿8品✿

- 魚介のムース“太巻き”見立て ツマサラダ添え
- 時季のお造り三点
- 花見時の宴椀 “潮仕立て 花片椀”
- “春爛漫”点心二種抱合せ
- 大海老のチリソース
- 豪州産牛フィレ肉の面前サービス
フォアグラコロッケと共に…
- シラスピラフのふわふわオムライス
浅利クリームソース
- 苺風味のブランマンジェ
デミタスコーヒー付

※その他のコースの詳しいメニューは、裏面をご覧ください。

お選びいただける

コース利用特典(6項目)

30名様以下の場合**1**項目/31~50名様の場合**2**項目/51名様以上の場合**3**項目を下記6項目よりお選びいただけます。

- フリードリンク(2時間) 2,000円を1,500円でご利用
- 芋焼酎、麦焼酎をフリードリンクとして追加
- 乾杯用お飲物にスパークリングワインをご用意(10名様につき1本)
- ウェルカムドリンクをご用意
- 吊パネル無料
- 花束1つ無料プレゼント

フリードリンク(2時間) 2,000円

ビール・日本酒・焼酎(鏡月)・サワー(レモン・青リンゴ・梅)・ウィスキー・ワイン(赤・白)・オレンジジュース・コーラ・ウーロン茶・緑茶・カクテル(ジントニック・モスコミュール・カシスソーダ・カシスオレンジ・カシスウーロン)

+300円にて芋焼酎・麦焼酎がつかます

※お飲物は単品でもお受け致します。

■ご予約は15名様よりお願い致します。 ■料金には、サービス料・消費税が含まれております。
■延長の場合、30分毎にお一人様会場費¥300(税・サ込)、フリードリンク¥300(税・サ込)追加になります。 ■ご予算に応じてご相談ください。

よこすか平安閣

ご予約、お問い合わせはフロント予約係まで

0120-23-1122

〒238-0041 横須賀市本町1-4(ベース前) <http://www.heiankakuyokosuka.com> よこすか平安閣 検索

吟味された、各種コースメニュー

日本料理

(デミタスコーヒー付)

5,000円 9品

“春菜とお鮨の会席”

- 先付 菜の花のお浸し糸賀喜・鴨津久根
花びら団子・散らし夜桜百合根
- お造り 初鰹のたたき
- 煮物 青豆万頭・帆立・さいの目竹の子
銀杏・花びら野菜・溶き芥子
- 焼物 さごち落味噌焼き・青唐土佐煮
- 揚物 桜海老の白扇揚げ・一寸豆・桜麩・山椒塩
- 酢物 蛸烏賊・九条葱・蕨・酢味噌掛け
- 食事 旬のにぎり鮓
- 小吸物 潮仕立て(絞り生姜・刻み葱)
- デザート 胡麻風味のフィンガーケーキ 一口氷菓添え

7,000円 10品

“季寄せ会席”

- 箸付 春子鯛手毬鮓・竹の子木の芽和え・
菜の花飯蛸・糸賀喜・白玉蓴菜・花見団子
- 吸物 “霞仕立”(鰯摘み入れ・寸葱・花野菜・絞り生姜)
- お造り 花鯛松皮づくり・平日重ねづくり・本鮓
- 焼物 狭腰落味噌(葱の芽・拍子木大根・はじかみ生姜)
- 煮物 羽二重豆腐雲丹掛け・鰻奉書巻・蕨・木の芽
- 揚物 春衣揚げ(蛸烏賊・こごみ・山椒塩)
- 酢物 篠独活・千枚蕨のし海老・黒湯葉・濱防風・ゆかり酢
- 食事 白魚の茶めし(京漬物)
- 留椀 赤出し(若布・豆腐・三ツ葉)
- デザート 旬菜の蒸しカステラ ババロアと共に…

洋中料理

(デミタスコーヒー付)

5,000円 8品

- ・白身魚の昆布メ、サラダ仕立て
- ・冷製コンソメ
グリーンアスパラガスのムースと共に…
- ・若鶏と野菜のカレー風味炒め
- ・芝海老と筍の炒め
- ・豪州産牛ロース肉のポワレ
蚕豆入りXO醤ソース
- ・蟹入り豆腐の煮込み
- ・海鮮炒飯
- ・桜花風味のプラマンジェ

6,000円 8品

- ・春鰯の洋風“なめろう”仕立て
メルバトースト添え
- ・蟹入りフカヒレスープ
- ・春の点心三種盛り
- ・大海老のチリソース
- ・豪州産牛フィレ肉のプランタニエ
フォアグラ添えトリュフ風味
- ・エスカルゴの春キャベツ包み
- ・五目チマキ
- ・グリーンピースのシャルロット
トマトソースと共に…

和洋中折衷料理

(デミタスコーヒー付)

5,000円 8品

- ・春野菜を入れた三種冷菜盛合せ
- ・時季のお造り二点
- ・肉団子の醤油煮込み 緑野菜添え
- ・芝海老と野菜のあっさり炒め
- ・豪州産牛ロース肉のポワレ
フォアグラ風味の赤ワインソース
- ・浅利入り炒飯
- ・野菜と豆腐の具沢山スープ
- ・杏仁豆腐

7,000円 9品

- ・花祭時の前菜五点盛り
- ・燕とバイビーロブスターのロワイヤル
- ・下萌のお造り
- ・卵白入りフカヒレスープ
- ・豪州産牛ロース肉のエスカロップ ミラノ風
- ・帆立貝柱の辛子炒め
- ・北京ダック 面前サービスで…
- ・水温む頃の御食事“竹皮包み”
(鰻と竹の子の飯蒸し香り山椒)
- ・ストロベリーパイ バニラアイス添え

buffetスタイル 30名様のメニュー例

5,000円 15品

- ・花祭り時の進肴
(菜の花東寺巻・春子鯛博多)
- ・水温む頃の御食事“竹皮包み”
(筍と飯蛸の木の芽寿司)
- ・白身魚のマリネ、サラダ仕立て
- ・燕と甲殻類のロワイヤル
- ・舌平目のパン粉焼、バター風味
- ・シーフードハンバーグロール
- ・若鶏の赤ワイン風味
- ・桜海老と蚕豆のペペロンチーノ
- ・季節のフルーツ
- ・プティデセール盛合せ
- ・四種冷菜盛合せ
- ・薄切り豚肉と野菜の炒め
- ・芝海老と筍のピリ辛炒め
- ・五目炒飯
- ・点心盛合せ

※40名様から面前サービス…特選ローストビーフ

6,000円 15品

- ・花祭り時の進肴
(葱の芽胡麻よごし・蕨
独活黄身酢和え・一寸豆金団)
- ・下萌の御食事(春菜のちらし寿司)
- ・旬魚の洋風“なめろう”仕立て
メルバトースト添え
- ・エスカルゴロールキャベツ
- ・白身魚のスフレ“クレオパトラ”
トリュフ風味
- ・桜鯛のポワレ
シェリー酒ヴィネガー風味
- ・ポークバラ肉のグランメール風
- ・鴨と家禽類のパロントインヌ
- ・季節のフルーツ
- ・プティデセール盛合せ
- ・四種冷菜盛合せ
- ・芝海老と野菜のXO醤炒め
- ・上海風酢豚
- ・桜海老入り炒飯
- ・点心盛合せ

※40名様から面前サービス…握り寿司&豪州産牛ロース肉のステーキ

■仕入れの都合等によりメニューの内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。