

～開港150周年記念プラン～

○販売期間：2009年9月30日(水)まで

○適応期間：2009年4月1日(水)～9月30日(水)

* 仏滅以外の土・日・祝日は3ヶ月前より承ります

○ご人数：20名様～200名様

○形式：buffet または 着席buffet

○料金：下記各プランご参照

(お料理・お飲物・室料・音響照明費・税・サービス料を含む)





開国プラン	開港プラン	開化プラン
1名様 10,000 円	1名様 10,000 円	1名様 15,000 円
<p>通商の扉が開かれた、イギリス・フランス・オランダ・ロシア・アメリカの5カ国の料理・デザート・お酒をご用意</p> <p>[メニュー例]</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ニシンのマリネとカブのレモン風味 ミルフィーユ仕立て バルサミコソース ～オランダから～  ●アメリカンパッファローウィング スパイシーポテト添え ～アメリカから～  ●コールドローストビーフ ホースラディッシュソースとヨークシャープディング添え ～イギリスから～  ●ビーフストロガノフ サワークリームを添えてヌイユとご一緒に～ロシアから～  ●イトヨリのポアレ ブイヤベース マルセイユ風 ～フランスから～  <p>[デザート]</p> <ul style="list-style-type: none"> シフォンケーキ  トライフル  クレームダンジュ  パンネクーケン  チョコレートブリニ  	<p>横浜に加えて同じく港が開かれた神戸、長崎、函館、新潟の各地の料理を取り揃えたプラン</p> <p>[メニュー例]</p> <ul style="list-style-type: none"> ●松前漬けと海の幸のカクテル ～函館からの便り～ ●ハマボークのシャブシャブサラダ ～横浜生まれ～ ●コシヒカリと木の子のおこわ風サラダ シャンパンドレッシングと共に ～新潟から～ ●すき焼き風ビーフカルパッチョ サラダ仕立て ～神戸から～ ●本日のパスタ 長崎ちゃんぽんスパゲッティ ～長崎から～ <p>[デザート]</p> <ul style="list-style-type: none"> プリン・ア・ラ・モード ワッフル サバラン ガトーショコラ ショートケーキ 	<p>開国・開港両プランよりそれぞれ5種選択または取り合わせメニューに、横浜発祥で文明開化の味である「牛鍋」をプラス!</p> <p>[メニュー例]</p> <p>横浜発祥の牛鍋</p> <p>幕末、開港後の横浜では、牛肉煮の屋台が出たり、居留地に住む外国人に牛肉の需要が生まれた。そんな中、市内の居酒屋が牛鍋屋を開業。これが大いに流行し、後に文明開化の象徴となった。すき焼きと同じものではあるが、当時は濃い味噌煮込みのようなものであったらしい。</p> <p>[デザート] (左記デザートを取り合わせ)</p>

■ドリンク（各プラン共通/2時間フリー）

・ワイン（赤・白）は、ラベルに『ペルリ提督横浜上陸の図』が用いられた、開港150周年記念のボトルをご用意します。

・ビール・ソフトドリンクに加え、開国5カ国名産飲料もご用意

スコッチ  ・バーボン 

ウォッカ  ・ワイン  ・ジン 