

二次会メニュー

オードブルA 5,000円
(4~5名様分)
揚げ物、枝豆、たこ焼きなど



オードブルB 5,000円
(4~5名様分)
サラダ、チーズ、フルーツなど



おつまみセット 1,000円
(2~3名様分)
ナッツ、さきいか、
チョコレートなど



スタンダードメニュー

スタンダードメニューは、カフェテリアOAKにてお召し上がりください。



ご朝食 1,300円
ビュッフェスタイルです。
お好きなものをお選びください。

ご昼食 1,200円
メインティッシュを3種類より
1品お選びください。サイドメニューはお好きなものをどうぞ



ご夕食 2,800円
メインティッシュを1品お選びください。サイドメニューはお好きなものをどうぞ



- * いずれのプランも、会場につきましては、ご利用人数様に合ったお部屋をご用意させていただきます。
- * 表示はすべて消費税込みのお値段です。
- * 食数のご変更及びキャンセルは3日前まで承ります。

ドリンクメニュー

ビール
中瓶 600円
葉山ビール 750円



ハウスワイン(赤・白)
グラス 600円
ボトル 2,500円

麦焼酎 熟
グラス 600円
ボトル 3,000円

芋焼酎 黒麹
グラス 600円
ボトル 3,000円

焼酎 純
グラス 600円
ボトル 2,500円

ウイスキー富士山麓
シングル 600円
ダブル 1,200円
ボトル 4,000円

日本酒
冷酒 はやま (300ml) 1,200円
熱燗 白鷺 (180ml) 700円

ノンアルコールビール
キリンフリー 500円

ソフトドリンク
オレンジジュース 400円
アップルジュース 400円
ウーロン茶 400円
各種ピッチャーサイズ 2,500円
(約10杯分)

懇親会フリードリンク(2時間飲み放題)

15名様より承ります
フリードリンクは、buffetパーティープラン、卓盛りプラン、和食会席をご予約の際にご利用いただけます。(ご昼食やスタンダード夕食、及び二次会にはご利用いただけません。)

1700円プラン
ビール、焼酎、赤ワイン、白ワイン、ウーロン茶、
オレンジジュース

2200円プラン
ビール、焼酎、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、
日本酒、ウーロン茶、オレンジジュース

2700円プラン
ビール、焼酎、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、
日本酒、ウーロン茶、オレンジジュース
※赤ワインと白ワインがグレードUPになります



湘南国際村センター

特典満載のお得なパーティープランもご用意しております
忘・年会新年会プラン * 歓送迎会プラン * 同窓会プラン など
— ご予約お問い合わせはお気軽にどうぞ! —

046-855-1800

<http://www.shonan-village.co.jp>
〒240-0198 神奈川県三浦郡葉山町上山口1560-39

メニュー以外のお食事ご予算に合わせて承りますので、ご相談ください

※掲載写真はすべてイメージとなりますのでご了承ください

湘南国際村センター

2010年春
(3月~5月)

お食事のご案内



四季折々の素材を生かした
季節のメニューをお届けいたします

内容は仕入れの状況や人数により変わる場合
がございますので、予めご了承ください



立食/着席 ビュッフェ パーティープラン

15名様より承ります

4800円プラン

湘南シラスピザ
鮮魚のカルパッチョ
鱸のグリル サフランソース
白身魚の唐揚げ 香味ソース
地鶏と筍のソテー 木の芽味噌
サーロインステーキ
茶そば
はまぐりのちらし寿司
中華点心
季節のフルーツ盛り合わせ



5800円プラン

葉山牛コロッケ
白魚と筍の茶碗蒸し
鮮魚の大舟盛り合わせ
帆立貝と有頭海老のグリル
白身魚の唐揚げ アサリソース
豚肉と新馬鈴薯の炊き合わせ
サーロインステーキ
茶そば
シーフードピラフ
中華点心
季節のフルーツ盛り合わせ



6800円プラン

オードブルバリエ
シーフードと春野菜のマリネ
鮮魚の大舟盛り合わせ
山菜と地魚の天婦羅
オマール海老と舌平目のグリル
地鶏と春野菜の炊き合わせ
国産牛のロースト
稲庭うどん
にぎり寿司
中華点心
プチケーキ盛り合わせ
季節のフルーツ盛り合わせ



追加のお料理

各種宴会プラン(ベラビスタパーティーを除く)や和食弁当にプラスして、さらに華やかに。

茶碗蒸し

旬の素材を使った季節の茶碗蒸し



300円

鮮魚舟盛り

5名様分となります

5,000円

和食会席 宴会プラン

2名~40名様まで承ります(着席スタイル)

4800円プラン

前菜四点盛り
佐島産鮮魚の三点盛り
季節の茶碗蒸し
地鶏と筍の炊き合わせ
三浦地魚の天婦羅盛り合わせ
牛タタキおろしポン酢
ゆかり御飯
赤出汁
香の物
季節のデザート二点盛り

6800円プラン

前菜五点盛り
つみれ汁 清汁仕立て
佐島産鮮魚の四点盛り
季節の茶碗蒸し
牛と新馬鈴薯の大和煮
三浦地魚の天婦羅盛り合わせ
白身魚の砵巻き
じゃこ御飯
赤出汁
香の物
季節のデザート三点盛り

8800円プラン

前菜七点盛り
海老真丈 焼椎茸 三つ葉
佐島産鮮魚の五点盛り
鯛の桜蒸し
牛フィレ肉のステーキ
三浦地魚の天婦羅盛り合わせ
白魚豆腐(美味出汁)
じゃこ御飯
赤出汁
香の物
季節のデザート三点盛り



ご屋
食
限
定

和食弁当・洋食弁当

3日前までにご予約ください

御弁当(松) 5,000円



御弁当(竹) 3,000円



御弁当(カトリア) 3,000円



御弁当(アイリス) 2,000円



卓盛りプラン

5名~40名様まで承ります(着席スタイル)

4800円プラン

洋風小鉢盛り
季節のサラダ盛り
鮮魚のカルパッチョ
豚肉と春野菜のしゃぶしゃぶ
地鶏の香草パン粉焼き
五目ちらし寿司
季節のデザート



6800円プラン

洋風前菜盛り
季節のサラダ盛り
季節の茶碗蒸し
鮮魚の刺身三点盛り
地魚と新馬鈴薯の唐揚げ空豆餡
豚肉と春野菜のしゃぶしゃぶ
鴨のロースト
にぎり寿司
季節のデザート



ベラビスタ 立食/着席パーティープラン

10名~50名様まで承ります

当センターより徒歩7分のところにある、最高の景観をお楽しみいただけるイタリアンレストランです。

4800円プラン(メニュー例)

三浦地野菜のサラダ
2種サラミ・バルマ産プロシュート盛り合わせ
3種チーズ盛り合わせ
2種三浦地野菜のマリネ
本日入荷佐島産鮮魚のカルパッチョ
ポローニア風ラザニア
鱸のソテーサフランのクリームとジェノバソース
若鶏の香草パン粉焼きデミグラスソース
フルーツ盛り合わせ

6800円プラン(メニュー例)

三浦地野菜のサラダ
2種サラミ・バルマ産プロシュート盛り合わせ
4種チーズ盛り合わせ
2種三浦地野菜のマリネ
本日入荷佐島産鮮魚のカルパッチョ
フィットチーネボルチーニのクリームソース
小海老とカラスミのリングイネ
カンパチのソテー野菜のクリームソースビネグレット風味
牛フィレ肉のタリアータ香草塩とガーリック添え
フルーツの盛り合わせと自家製バナナコッタ

※夏季は清涼感のある内容へ、冬季は煮込み料理等へ変更となります。