

## 和食会席プラン

着席スタイル、お一人様ずつサービスさせていただきます

2名様～50名様まで承ります

### 和食会席Aプラン(9,900円)

小鉢 雲子豆腐 巻海老  
前菜 帆立黄身揚げ 焼茄子  
秋鮭昆布 銀杏散し 里芋田楽  
豚洋風焼 栗渋皮煮  
御造り 三崎鮪中トロ 金目鯛 焼目烏賊  
焼物 合鴨ステーキ  
煮物 牛柔か煮  
揚げ物 鱧野菜巻き 蟹変わり揚げ  
食事 寿司五点盛り  
水菓子 フルーツ盛り合わせ



### 和食会席Bプラン(7,700円)

小鉢 雲子豆腐 海老そぼろ  
前菜 帆立黄身揚げ 里芋田楽  
秋鮭南蛮漬け  
御造り 三崎鮪中トロ 甘海老  
焼目烏賊  
焼物 合鴨ステーキ  
煮物 金目鯛  
揚げ物 海老と蟹変わり揚げ  
酢の物 鰻と胡瓜の酢の物  
食事 薩摩芋と茸の炊込み御飯  
水菓子 わらび餅と林檎のコンポート

### 和食会席Cプラン(5,500円)

小鉢 小蕪柚子味噌掛け  
前菜 舞茸辛煮 帆立黄身揚げ  
鯛昆布  
御造り 三崎鮪 勘八 焼目烏賊  
焼物 秋鮭のバターソテー  
煮物 牛柔か煮  
酢の物 蒸し鶏と彩り野菜  
食事 薩摩芋と焼穴子の炊込み  
水菓子 林檎甲州煮

## 卓盛りプラン

着席スタイル、4～5名様ずつの大皿料理をご提供いたします

4名様～40名様まで承ります

### 卓盛りAプラン(7,700円)

三種の前菜盛り合わせ  
生ハムとオリーブのシーザーサラダ  
季節のお刺身盛り合わせ  
秋鮭の柚子味噌蒸し焼き春野菜添え  
合鴨のロティ バルサミソース  
豚の角煮と地野菜  
若鶏のコルトンブルー  
ポークグリルステーキ シャリアピンソース  
握り寿司  
デザート盛り合わせ



### 卓盛りBプラン(5,500円)

アミューズ2種盛り  
三浦野菜と合鴨のミモザサラダ  
季節のお刺身盛り合わせ  
若鶏のソテーピザ仕立て  
白身魚のポアレ レモンバターソース  
ローストポーク 和風おろしソース  
バラちらし寿司  
デザート盛り合わせ



## 立食/着席 ビュッフェ パーティープラン

立食スタイル、着席スタイルをお選びいただけます

15名様～150名様まで承ります

### パーティーAプラン(7,700円)

オードブル盛り合わせ  
生ハムとオリーブのシーザーサラダ  
お刺身5種盛り合わせ  
サーモンフリッター  
豚肉の角煮と地野菜添え  
ミートローフ デミグラスソース  
中華点心盛り合わせ  
海老チリとふわとろエッグ添え  
ポークシャリアピンステーキ  
握り寿司  
冷製茶そば  
季節のフルーツ



イメージ

### パーティーBプラン(6,600円)

三浦野菜のシーザーサラダ  
紅茶鴨のスマークとチーズの盛り合わせ  
季節の刺身5種盛り合わせ  
サーモンエスカベッシュ  
ビーフストロガノフ  
串揚げ盛り合わせ  
ミックスグリルソーセージ  
ローストポーク ガーリックバターソース  
海鮮あんかけチャーハン  
冷製茶そば  
季節のフルーツ



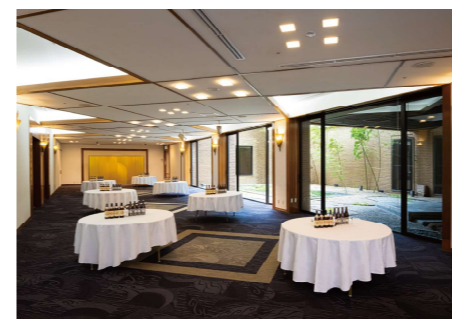
イメージ

### パーティーCプラン(5,500円)

三浦野菜のシーザーサラダ  
紅茶鴨のスマークとチーズの盛り合わせ  
季節の刺身3種盛り合わせ  
ローストポーク 和風おろしソース  
チキンソテー ガーリックバターソース  
鮭の南蛮漬自家製タルタルソース  
四川風麻婆豆腐  
ミラノ風ドリア  
冷製山菜稲庭うどん  
季節のフルーツ



イメージ



※掲載のメニュー、写真は全てイメージです。季節により内容が異なります。  
※各種ご宴会メニューはディナータイムのご提供となります。  
※特に記載のない場合、価格は全てお一人様の料金(税込)となります。  
※会場は全て禁煙となりますので、喫煙は所定の場所にてお願いいたします。

## パーティー フリードリンク(2時間制)

ご宴会・パーティーの際にご利用ください、15名様より承ります

ビュッフェパーティープラン、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(昼食、及びスタンダード食にはご利用いただけません)

### Aプラン(2,970円)

ビール、焼酎、梅酒、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、日本酒  
炭酸水、ウーロン茶、オレンジジュース  
※ワインがグレードアップになります

### Bプラン(2,420円)

ビール、焼酎、梅酒、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、日本酒  
炭酸水、ウーロン茶、オレンジジュース

### Cプラン(1,870円)

ビール、焼酎、梅酒、赤ワイン、白ワイン、ウーロン茶、オレンジジュース

## ドリンクメニュー

お食事の際、一緒にいかがですか

ビール		焼酎(麦/芋)	
中瓶	660円	グラス	660円
		ボトル	3,300円
ワイン(赤/白)		日本酒	
グラス	660円	冷酒(はやま(300ml))	1,320円
ボトル	2,750円	熱燗(180ml)	770円
ソフトドリンク		ノンアルコールビール	
各種ピッチャー(約10杯分)	2,750円	キリンフリー	550円

## 二次会メニュー

当センターでの各種ご宴会やご夕食の後にご利用いただけます

### 二次会Aプラン(2,200円/お一人様)

フリードリンクとおつまみがセットになって、さらに会場は2時間まで無料でご利用いただけるお得なプラン。  
※フリードリンクは、ビール・焼酎・梅酒・ワイン(赤/白)ソフトドリンクとなります。  
※7名様より承ります。

### 二次会Bプラン(1会場/15,400円～)

お飲み物、おつまみは別途ご注文いただくか、当センターの売店でご購入いただき、会場費のみのご負担でご利用いただける、お手軽な二次会プランです。

会場費(3時間まで)

～20名様まで	15,400円
～50名様まで	27,500円
51名様～	44,000円

※外部からのお持ち込みはご遠慮いただいております。  
※二次会のご提供時間は、A・Bプランとも23時まで。  
※AとBプランの併用はお受けできかねます。

ご昼食  
限定

## 洋食弁当・和食弁当

2名様～40名様まで承ります



◀ お弁当(カトレア) 3,300円

お弁当(アイリス) 2,200円 ▶▶



◀ お弁当(松) 5,500円

お弁当(竹) 3,300円 ▶▶



◀ お弁当(梅) 2,200円

※写真は一例となりますので、内容は仕入れ状況により変わります

### 茶碗蒸し 330円

四季折々、旬の素材を使った季節の茶碗蒸し

### 鮮魚舟盛り(約5名様分) 5,500円～

新鮮な地魚を使ったお刺身の盛り合わせ



御弁当にプラスしてさらに華やかに

## スタンダードメニュー

カフェテリアOAK(オーク)にてお召し上がりください



### ご朝食 1,430円

ビュッフェスタイルです。  
お好きなものをお好きな  
だけどうぞ！



### ご昼食 1,650円

メインディッシュを2～3  
種類の中から1品お選  
びください。



### ご夕食 2,970円

メインディッシュを1品お  
選びください。サイドメ  
ニューはお好きなものを！

忘・新年会、歓送迎会、同窓会、慶弔の  
お集りなどにご活用ください

## 湘南国際村センター

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もお予算に合わせて承りますので、お気軽にご相談ください



# Shonan Village Center

湘南国際村センター お食事のご案内



四季折々の食材を生かした季節のメニューをお届けいたします