

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

～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ㄨ 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 海老そばろ
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ㄨ
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 バルサミコソース
豚の角煮と地野菜
若鶏のコレットンブルー
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



イメージ

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



イメージ

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
紅茶鴨のスモ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



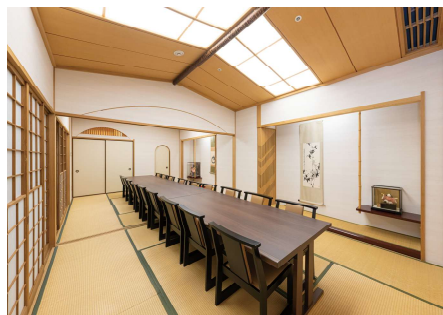
イメージ

パーティーCプラン(5,500円)

三浦野菜のシーザーサラダ
紅茶鴨のスモ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
鮭の南蛮漬け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	麒麟フリー	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時間まで無料に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ません。

ご昼食
限定

洋食弁当・和食弁当

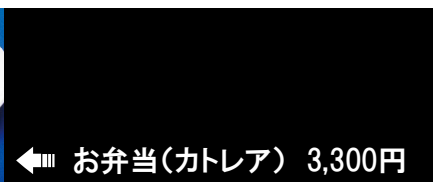
～40名様まで承ります



お弁当(アイリス) 2,200円



お弁当(竹) 3,300円



お弁当(カトレア) 3,300円



お弁当(松) 5,500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



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。

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ご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