

ご接待やお祝い事、ご会食などにぜひご利用ください

期間：令和元年 9月1日(日) ▶ 11月30日(土)



※写真はイメージです

- 錦繡每位碟** 葦さり鮫背びれのお刺身と松茸入り前菜盛り合わせ 銘々盛り
- 紹興酒酔蝦** 沖縄産大車海老の嘉宮8年紹興酒漬け酔わせ海老
- 兩様式味** 2種のお料理
 - ・ 椰絲金蟹拵
 - ・ ズワイ蟹爪のココナッツ揚げ トマトチリソース
 - ・ 野菌和牛捲
 - ・ 旬キノコの国産黒毛和牛巻き オイスターソース風味
- 秋天菜海鮮** 秋野菜と三陸産帆立貝 タスマニアサーモンのソテー 菊花かけ
- 鮑甫燜羣翅** 天日干し葦さり鮫尾ひれと厚切りアワビのやわらか旨煮
- 唐好菜炒飯** 春菊と神奈川産やまゆりポーク 挽き肉のチャーハン
- 精選靚甜點** 栗プディング カスタードムースと季節のフルーツのせ

※食材仕入れの都合により内容を変更する場合がございます。

典雅

お一人様

15,000円

コース

上記金額には、コース料理+プレミアムフリードリンク+お部屋代+サービス料+消費税がすべて含まれております

● 4名様より承ります。※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。

横浜マイスター

崎陽軒本店総料理長

阿部義昭



会場のご紹介

個室9室（和室3室、洋室6室）、大宴会場2室をご用意しております。



牡丹 8名様まで



マンダリン

着席:160名様まで 立食:230名様まで



ダイナスティー

着席:200名様まで 立食:300名様まで



ご予約・お問い合わせは

崎陽軒本店 宴会部

Tel.045-441-8880

※お電話の受付は9:00から20:00まで承っております。

〒220-0011 横浜市西区高島2-13-12

<http://www.kiyoken.com/>

E-mail:enkai@kiyoken.co.jp

横浜駅東口 徒歩1分

※地下街「ホルタ」からも直通でお越しいただけます。

ゲストに喜ばれる立地です