

崎陽軒本店

冬の  
限定プラン

崎陽軒創業110周年記念

典  
雅  
てん  
が

【期間】  
2018年12月1日(土)  
2019年2月28日(木)

フカヒレのお刺身、蝦夷アワビ、イセエビ、  
国産黒毛和牛、フォアグラなどを盛り込んだ美食コース



※写真はイメージです

- 富貴三元箱** フカヒレのお刺身と焼き物入り三段箱前菜
- 魚膠燉海參** 滋養強壯  
乾燥魚の浮き袋・乾燥大ナマコ  
甲州健味鶏の薬膳蒸しスープ  
・花椎茸・枸杞子・淮山・杏仁等
- 龍蝦炒鮑魚** イセエビと蝦夷アワビのソテー  
冬野菜も一緒に
- 一碟兩様味** 二種盛りお料理
  - ・ **砵酒和牛粒** ・国産黒毛和牛のオープン焼き  
ポートワインの黒酢ソース
  - ・ **窩貼石垣斑** ・石垣島産ヤイトハタの  
特製ソース煎り焼き
- 羣翅鵝肝蛋** 天日干し葦きり鮫尾ひれのあんかけ  
フォアグラ茶碗蒸し
- 蟹肉伊府麵** 蟹肉あんかけイーフーメン
- 精選靚甜點** ライチ紅茶のクレームブリュレと  
季節のフルーツ バニラアイス添え

※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。

崎陽軒本店

冬の  
限定プラン

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：2018年12月1日(土) ▶ 2019年2月28日(木)



※写真はイメージです

- 錦繡每位碟** 葦きり鮫背びれのお刺身と  
前菜盛り合わせ 銘々盛り
- 紹興酒醉蝦** 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** 二種のお料理
  - ・ **椰絲金蟹拑** ・ズワイ蟹爪のココナッツ揚げ  
トマトチリソース
  - ・ **黒醋和牛粒** ・国産黒毛和牛のオープン焼  
き黒酢ソース
- 冬天菜海鮮** 冬野菜と北海道産ホッキ貝  
石垣島産ヤイトハタのソテー  
揚げゴボウかけ
- 鮑甫燜羣翅** 天日干し葦きり鮫尾ひれと  
厚切りアワビのやわらか旨煮
- 冬菜香炒飯** 発酵白菜と中国サラミ  
神奈川産恵寿卵のチャーハン
- 精選靚甜點** 佐賀県産 呉トウフ入り  
安納芋の冷たいお汁粉

※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  
着席:200名様まで/立食:300名様まで

お料理を引き立てる  
プレミアムフリードリンク

すっきりとした味わいの甕出し紹興酒、しっかり長期熟成(8年)の各紹興酒の他、ウイスキー、本格焼酎(麦・芋)、日本酒、ビール、ワイン(赤・白)、ソフトドリンクを取り揃えております。

典雅

お一人様

20,000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。

ご接待・懇親会に、各種個室宴会場を取り揃えてございます。

※30名様以上でのご利用可能な会場もご用意しております。



水仙・百合  
~16名様まで



オーキッド  
~10名様まで



ジャズミン・ガーデン  
~30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

