

フカヒレのお刺身・煮込み、活蝦夷鮑、活オマールエビ、  
国産の黒毛和牛などを盛り込んだ美食コース

典

春季限定プレミアムコース

典 雅

てん が

期間：2018年  
2月5日(月)  
▼  
4月30日(月)



※写真はイメージです

- 富貴每位碟 焼き物と  
葦さり鮫背びれのお刺身入り  
前菜盛り合わせ 銘々盛り
- 是日老火湯 本日の特別炊き上げスープ
- 秘醬海中寶 季節野菜と三陸産活帆立貝  
白身魚の自家製XO醬炒め
- 一碟兩様味 二種盛りお料理
  - ・蒜蓉蒸鮑仔 活蝦夷アワビの蒸し物  
あっさり葱と生姜のソースで
  - ・蜜椒和牛粒 国産黒毛和牛の焼き物  
黒胡椒蜂蜜風味  
一口蒸しパン添え
- 大拵蝦青翅 カナダ産活オマール海老と  
天日干し青鮫尾ひれの旨煮  
土鍋仕立て
- 蟹柳伊府麵 タラバ蟹あんかけイーフォー麵
- 芝士凍摩司 マスカルポーネムースと季節のアイス  
ツバメの巣をのせて

※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

- 4名様より承ります。●プレミアムフリードリンク
- お部屋代、サービス料、消費税が含まれております。

お一人様

20,000円

コース

※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。

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、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。

歓送迎会・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名様以上のご利用可能な会場もご用意しております。



和室  
~16名様まで



洋室  
~10名様まで



洋室  
~30名様まで

期間：2018年

2月5日(月)

4月30日(月)

鮎



※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入り  
前菜盛り合わせ 銘々盛り

鶏翼燉花菇

詰め物若鶏手羽先と  
大分産花椎茸の蒸しスープ

兩様式味

二種のお料理

・江南釀蟹掛

ズワイ蟹爪の五目海鮮餡包み  
網脂巻き揚げ 千島汁ソース

・蒜蓉蒸鮮魚

本日の白身魚の豆腐蒸し  
ニンニク風味

玉帯炒蝦球

季節野菜と三陸産活帆立貝  
天然大海老のソテー

牛珠羣翅煲

天日干し葦さり鮫尾ひれと  
国産黒毛和牛頬肉のやわらか煮  
土鍋仕立て

撈麵或炒飯

煮込み卵麵またはチャーハン

杏仁凍布甸

杏仁ブランマンジェ  
季節のフルーツと  
バニラアイスのせ

●4名様より承ります。●プレミアムフリードリンク  
●お部屋代、サービス料、消費税が含まれております。

お一人様

15,000円  
コース

※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。

横浜マスター

崎陽軒本店総料理長

阿部義昭



※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。

## 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「ポルタ」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