

よこすか平安閣 忘年会 新年会 煌

～きらめき～

2017.12.01-2018.02.28



ステーキ洋会席料理
¥7,000(税別)



和洋中会席料理
¥8,000(税別)



和洋会席料理
¥8,000(税別)

お料理

フリードリンク

会場費 通常2時間

リニューアル記念特典

2時間30分

お1人様

¥7,000(税別)

¥8,000(税別)

お料理は全部で5コース!
裏面よりお選びください!

フリードリンク
メニュー

ビール 日本酒

焼酎(鏡月) ウイスキー

サワー(レモン・青りんご・梅)

ワイン(赤・白)

オレンジジュース コーラ

ウーロン茶 緑茶

更に…リニューアル記念特典

芋焼酎 麦焼酎

カクテル

リニューアル記念特典

- ①会場ご利用2時間30分(フリードリンク含)
- ②乾杯用スパークリングワイン
- ③フリードリンクに芋焼酎・麦焼酎&カクテル付
- ④吊パネル ⑤卓上花

■仕入れの都合等により料理内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。 ■ご予約は15名様より承ります。(14名様以下のご宴会はご相談ください。)
■ご延長の際は、30分毎にお1人様¥600(税別)の追加料金を頂戴いたします。 ■上記期間内もご立食スタイルなどご予算に応じてご宴会承ります。

よこすか平安閣



0120-23-1122

よこすか平安閣

検索

〒238-0041 横須賀市本町1-4 (ペース前)
http://www.heiankakuyokosuka.com

—和洋中会席料理—

¥7,000(税別)

コールドビーフのアジアンスタイル・
生ハムのカナッペ・パテメゾン

フカヒレとズワイ蟹の卵白とろみスープ

真鯛の昆布メ サラダ仕立て

面前 帆立貝のソテー XO醤ソース
おこげと温野菜添え

焼鮭の和風ポトフ 豆乳と西京味噌仕立て

豚の角煮 黒大蒜の香り 青菜添え

干し貝柱と大葉の炒飯

洋梨の温かいグラタン風 パニラアイスとフルーツ添え

デミタスコーヒー

—和洋中会席料理—

¥8,000(税別)

サーモンの甘酢白菜巻き・蒸し鶏葱ソース・海月山葵和え・
野菜のピリ辛黒胡麻ソース・海老のチリソース

時季の鮮魚のお造り

サフラン風味の魚介スープ

牛肉と季節野菜のXO醤炒め

鱸の香り揚げ 紹興酒の香り

面前 豪州産牛フィレ肉の角切り エシャロットソース
三浦野菜添え

海老のクリームリゾット

温かい白玉入り金木犀の香りと月餅
季節のフルーツ添え

デミタスコーヒー

—和会席料理—

¥7,000(税別)

鮭葱味噌焼き・いぶりがっこクリームチーズのせ・
鮫肝豆腐・芹酒盗和え

湯葉すり流し仕立て

時季の鮮魚のお造り

柔らか豚ばら肉の酒蒸し 三浦野菜添え 塩レモンと共に

蓮根と海老真丈の挟み揚げ ヒマラヤ岩塩で

面前 三崎鮪頬肉のステーキ 酒粕ソース 焼野菜添え

蟹甲羅と笹巻帆立のおこわ二種盛り
澄まし仕立ての止椀

抹茶クレームブリュレ
小豆・栗甘露煮・苺飾り

デミタスコーヒー

—和洋会席料理—

¥8,000(税別)

サーモンのマリネ ジンジャーソース

甘鯛羹碗 初雪仕立て 豆腐の水晶揚げ

牛ロース肉のタリアータ バルサミコソース 旬の野菜添え

三浦大根の風呂吹きと目抜の香味揚げ
梅胡椒餡しゃりしゃり仕立て

面前 舌平目の海老叩き身巻き アクアパッツァ風

牛ばら肉の桜味噌煮込み 彩野菜添え

フォカッチャ オリーブオイルと共に

温かい抹茶のフォンダンショコラ
林檎のキャラメリゼ添え

デミタスコーヒー

—ステーキ洋会席料理—

¥7,000(税別)

真鯛の昆布メ 柚子胡椒風味

シーフードガーリック風味・エスカベッシュ・
スモークサーモン・ミートパイ・チキンフォアグラ巻き

ポワロ葱と浅利のスープ

舌平目のロール レモンバターソース

面前 豪州産牛ロース肉のポワレ エシャロットソース
三浦野菜添え

パン二種

プリンと苺アイスのアラモード パフェ仕立て

デミタスコーヒー

Renewal Open!!

6階ご宴会会場
リニューアル!!

オープンキッチン完備の
会場が完成しました!!



6階セレーネ

