

個室プラン

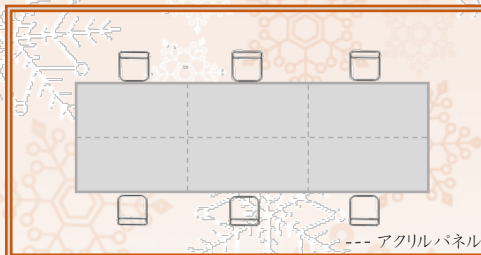
～忘年会・新年会・ご親族でのお集まりに～



会場は「オゾン」により
備品及び空気中の除菌を実施

(※オゾンはコロナウイルスを不活化させる事が科学的に証明されています)

また アクリルパネルの仕切りを設置し
お食事時の飛沫を防止します



6名様時レイアウト一例 (会場広さ29㎡～39㎡)

創作プラン

「フレンチ」「和食」「中華」のご希望に合わせてアレンジいたします。
シェフ池谷のインスピレーションをご堪能ください。

■料金 お一人様 7,000円

料理・飲み放題(10種)・個室代2時間・税金・サービス料含む

■食材

- ・ずわい蟹
- ・地元の朝採れ新鮮野菜
- ・合鴨ロース
- ・三崎まぐろ
- ・三崎港より入荷の鮮魚
- ・牛ロースステーキ
- ・北海道の銘柄米“ななつぼし”
- ・苺のショートケーキ 季節感を漂わせて

■お飲物

瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)
ウイスキー(ハイボール)
ノンアルコールビール
烏龍茶
オレンジジュース
ジンジャーエール



美食家プラン

当ホテルの鉄板焼き“八景”の人気食材
「葉山牛」「活オマール海老」「蝦夷あわび」
を使用した贅沢なプランです。

■料金 お一人様 10,000円

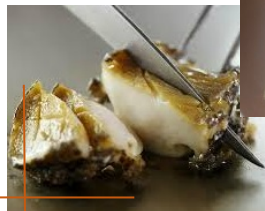
料理・飲み放題(10種)・個室代2時間・税金・サービス料含む

■お料理

- ・和洋前菜盛合せ
- ・活オマール海老の洋風黄金焼き
- ・活あわびの柔らかロースト
- ・葉山牛希少部位のピラフ
- ・季節を味わう苺のショートケーキ

■お飲物

瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)
ウイスキー(ハイボール)
ノンアルコールビール
烏龍茶
オレンジジュース
ジンジャーエール



横浜テクノタワーホテル

神奈川県横浜市金沢区福浦1-1-1


YOKOHAMA
TECHNO TOWER HOTEL

ご予約・お問合せ 045-788-7400

※このパンフレットに記載のプランは6名様より承ります。
※食材アレルギー等お持ちの際は事前にお申しつけください。
※画像はすべてイメージです。
※ご予約除外日:2021年12月31日～2022年1月3日