

# 横浜テクノタワーホテル 夏の個室ご宴席プラン

「地産地消」をモットーに地元の食材で仕上げました。

地元の食材を使用した本格フレンチを気軽にお箸でどうぞ

## フレンチコース ètè (エテ) お一人様10,000円

(お料理・ソフトドリンク飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

- ・近海より鮮魚のカルパッチョ  
柴シーサイドファームのトマトと枝豆  
グラナパウダーのソース いんげんのサラダ添え
- ・朝採れ野菜の冷製ポタージュ  
活さぎえの香草バター焼き添え
- ・その日に入荷の鮮魚 シェフ池谷のスペシャリテ
- ・国産牛のグリル 夏野菜添え  
マデラ酒風味のラヴィゴットソース
- ・デザートのアンスンブル
- ・パン

### ■ 飲み放題

- ・ウーロン茶・緑茶・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール・アイスコーヒー・アイスティー

## デザートをスクエアケーキにアレンジ!

### ●ちびっこパティシエにアレンジ!

まっさらなケーキをご用意。デコレーションはお子様におまかせします!  
コックコートとコック帽で立派なパティシエです!

### ●サプライズスクエアケーキにアレンジ!

ご家族のお祝いにスクエアケーキでサプライズ演出はいかがですか?  
プレートにご希望のメッセージをお入れします。

※こちらのアレンジは10,000円コースのオプションです。



中華にフレンチのエッセンスを加えて仕上げました

## チャイニーズフレンチ chinoise (シワーズ) お一人様7,000円

(お料理・ソフトドリンク飲み放題・個室代2時間・税金・サービス料込)

- ・中華風冷菜2種  
・蒸し鶏の棒々鶏 武居商店さんの金のゴマドレッシング  
・永島農縁さんの木くらげと小海老の中華風マリネ
- ・三崎鮪のカルパッチョ オリエンタルドレッシング
- ・合鴨の北京ダック風 中華バンズにはさんで
- ・希少部位 三崎まぐろのフリット 黒こしょうの香り
- ・横浜正油香る中華風ローストビーフ 夏野菜添え
- ・ずわい蟹の焼きリゾット おこげをイメージして
- ・青みかんプリン グレープフルーツとカンパリのゼリー  
南国フルーツのコンポートとともに

### ■ 飲み放題

- ・ウーロン茶・緑茶・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール・アイスコーヒー・アイスティー

- ・販売期間2022年6月1日～9月30日まで。
- ・こちらのプランは6名様より承ります。
- ・アルコールの飲み放題もございます。詳しくはお問合せください。
- ・食物アレルギーをお持ちの方は事前にお知らせくださいませ。

## 【ご予約・お問合せ】

横浜テクノタワーホテル  
宴会予約 045-788-7400