Dessert Buffet ～デザートビュッフェ～

- ✳ 約30名様分デザートビュッフェ …… ¥30,000（サ込 税別）
- ✳ 約50名様分デザートビュッフェ …… ¥50,000（サ込 税別）
- ✳ 約80名様分デザートビュッフェ …… ¥80,000（サ込 税別）

お人数に合わせてアレンジいたします

Option Menu ～オプションメニュー～

ローストビーフカットサービス
お一人様 ¥1,650～（サ込 税別）

にぎり寿司（1桶）
¥10,000～（サ込 税別）

山菜そば、とろろそば など
お一人様 ¥660～（サ込 税別）

海鮮おこげ
お一人様 ¥550～（サ込 税別）

幹事さん必見！

貸出無料 宴会グッズ

盛り上がること間違いなしの人気宴会グッズを多数ご用意！
もちろん全て無料でお楽しみいただけます!!

人気 NO.1

アームレスリング

- カラオケ
- ビンゴゲーム
- パターゴルフ
- YES/NO アンサープレート
- 赤白旗上げゲーム
- ストッキングで顔網引き
- 叩いてかぶってじゃんけんポン
- 箱の中身はなんだろな？
- 極細ストロー対決
- 二人羽織
- 風船時限爆弾

今までの感謝をカタチに 定年退職プラン

＼宴会を盛り上げる 選べる3つの特典！／

① 会場内に横看板作成サービス

盛り上がりのアイテムの1つ！ 対象者の名前と併せて感謝のメッセージを伝えてみましょう。

② スパークリングワインプレゼント

乾杯時にみなさまへお配りいたします！ 会の始まりをお祝いのスパークリングワインで乾杯してみては？

③ 対象者 無料ご招待

退職者の方を無料ご招待いたします！ 退職者の会費はホテル側が負担いたします。

※金曜・土曜、祝前日は除外とさせていただきます。 ※「秋のパーティープラン」をご利用時の適用に限らせていただきます。 ※30名様以上のご宴会が対象となります。

ご予約 お問い合わせは

湘南クリスタルホテル
SHONAN CRYSTAL HOTEL
〒251-0055 神奈川県藤沢市南藤沢14-1
Tel.0466-28-2111
Fax.0466-28-2126
www.shonan-crystal-party.com

※藤沢駅南口より徒歩5分

西洋料理 ¥6,000コース

（フリードリンク付き・サ込税別） 大皿料理

●サーモンマリネと筍のサラダ仕立て ●マッシュルームとベーコンのアヒージョ ●カボチャのスープ セージの香り ●秋刀魚のローストじゃが芋のリヨン風 ●山の幸の熱々ドリア ●イタリア産豚ばら肉のコンフィー 秋の訪れ ●パンナコッタ 洋ナシを添えて ●コーヒー

イタリア産豚ばら肉のコンフィー
秋の訪れ

秋刀魚のローストじゃが芋のリヨン風

中国料理 ¥6,000コース

（フリードリンク付き・サ込税別） 大皿料理

●中国前菜3種盛り ●スペアリブと大根のガーリックスープ ●海鮮とキノコの塩味炒め ●秋刀魚の油淋揚げ ●茄子と挽き肉の甘辛煮 ●銀鮭の炒飯 ●サツマイモの天婦羅 マロンペースト添え（デザート）

海鮮とキノコの塩味炒め

秋刀魚の油淋揚げ

Free Drink

全てのコースにフリードリンクが含まれています。

- ●ビール
- ●麦焼酎
- ●日本酒
- ●赤ワイン
- ●芋焼酎
- ●オレンジジュース
- ●白ワイン
- ●ウィスキー
- ●烏龍茶

ご予約・お問い合わせは裏面をご覧ください

French フレンチ

個々盛り料理

¥6,000コース（フリードリンク付き・サ込税別）

●人参のムース サーモンとイクラを添えて　●カボチャのスープ セージの香り　●白身魚のパン粉焼き トマト風味のヴァンブランソース　●チェリバリー鴨のロースト 赤ワインソース　●ホテルからのデザート 秋を感じて　●自家製焼きたてパン（食べ放題）　●コーヒー

人参のムース
サーモンとイクラを添えて

チェリバリー鴨のロースト
赤ワインソース

白身魚のパン粉焼き
トマト風味のヴァンブランソース

ホテルからのデザート
秋を感じて

French フレンチ

個々盛り料理

¥8,000コース（フリードリンク付き・サ込税別）

●サーモンと天使海老のマリネ キャビア・ド・オーベルジンヌ　●フォアグラのポワレ パルメザンリゾット ポルト酒とミエルのソース　●秋茸のフランコンソメの香り　●真鯛のヴァプールと大根のコンフィー 磯の香るスープ仕立て　●サーロインのローストビーフ レフォールソース　●ホテルからのデザート 秋を感じて　●自家製焼きたてパン（食べ放題）　●コーヒー

真鯛のヴァプールと大根のコンフィー
磯の香るスープ仕立て

サーモンと天使海老のマリネ
キャビア・ド・オーベルジンヌ

フォアグラのポワレ パルメザンリゾット
ポルト酒とミエルのソース

サーロインのローストビーフ
レフォールソース

French & Chinese フレンチ&中国料理

個々盛り料理 & 大皿料理

¥8,000コース（フリードリンク付き・サ込税別）

●中国前菜 盛り合わせ　●ライスコロッケ サルサソース　●薩摩芋のスープ トリュフの香り　●天使海老とアボカドのオーブン焼き　●白身魚のヴァプール アンチョビソース　●豚スペアリブと大豆のトマト煮込み　●銀鮭とからすみの贅沢チャーハン　●ホテルからのデザート 秋を感じて　●コーヒー

白身魚のヴァプール
アンチョビソース

豚スペアリブと大豆のトマト煮込み

銀鮭とからすみの贅沢チャーハン

天使海老とアボカドの
オーブン焼き

2人の料理長が贈る　秋のオススメの逸品

2人の料理長が自信をもって
オススメする逸品です。

杉江シェフのオススメ

**サーロインのローストビーフ
レフォールソース**

この秋の私のおすすめは、イギリスの伝統的な料理の1つである"ローストビーフ"です。じっくりと手間ひまかけて柔らかく仕上げました。ソースにも拘り、ローストした際に出る肉汁をベースに西洋ワサビを合わせました。風味豊かな香りもお楽しみください。

【 西洋料理 料理長 】
杉江 政寛（すぎえ まさひろ）

杉江料理長の想い

「それぞれが持ち合わせている素材を十分に活かし、見た目の美しさを演出し、そして最高の美味しさを提供する。」

これが私の料理に対するこだわりです。

そして是非ご利用されるお客様には、その瞬間を楽しんでいただき「クリスタルの料理はウマイね！」という評価を沢山いただける事が私の使命だと思っております。

飯野シェフのオススメ

**秋刀魚の油淋ソース
トマトとレモンの香り**

秋の味覚を代表する旬の秋刀魚をご用意いたしました。脂ののった秋刀魚を揚げ焼きにし、トマトとレモンの酸味でサッパリと仕上げたこの秋の私のイチオシ料理をご堪能ください。
秋刀魚は、血液の流れを良くし、脳梗塞や心筋梗塞などを予防にもなります。

【 中国料理 料理長 】
飯野 靖洋（いいの やすひろ）

飯野料理長の想い

中国では日本と同じく、地方により調理法や味付けが違います。

上海料理、北京料理、四川料理、広東料理というそれぞれの特性を活かしたそれぞれの美味しい料理があります。

私はどんな料理にもチャレンジし良い評価をいただけるよう日々勉強しています。

そして「美味しかったよ！」とそのひと言をいただける事を私の使命としています。

ご案内

※すべてのコースには、料理・フリードリンク・室料・サービス料が含まれております。（別途、消費税が加算されます）
※食物アレルギーのご相談も承っております。ご予約時にお申し出下さい。　※お米はすべて国産米を使用しております。
※食材の仕入れ状況により、一部メニューを変更する場合がございます。ご容赦下さい。