

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 (税込 税別)
- * 約50名様分デザートビュッフェ ¥50,000 (税込 税別)
- * 約80名様分デザートビュッフェ ¥80,000 (税込 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~ (税込)



にぎり寿司(1箱)
¥10,000~ (税込)



山菜そば、とろろそば など
お一人様 ¥660~ (税込)



海鮮おこげ
お一人様 ¥550~ (税込)

祝 令和元年! 夏のパーティープラン

Summer Party Plan at Shonan Crystal Hotel

2019 令和元年 6.1 (sat) ~ 8.31 (sat)

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
- ・バターゴルフ
- ・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う?
- ・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

盛り上がるアイテムの
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
乾杯してみたい?



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。 ※「夏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。

西洋料理 ¥6,000コース

(フリードリンク付き・税込税別)



- フルーツマトとモッツアレラのカブレゼ ● カツオのタタキ風 ラファエロスタイル
- 生ハムとパプリカの 에스カリバーダ ● 姫鯛のボワレ マスタード風味のソース
- 若鶏のクリスマス仕立て 彩り野菜と共に ● 冷製ジェノヴァ風パスタ
- 初夏のデザート ● コーヒー



若鶏のクリスマス仕立て
彩り野菜と共に



カツオのタタキ風
ラファエロスタイル



中国料理 ¥6,000コース

(フリードリンク付き・税込税別)



- 中国前菜3種盛り ● 黒酢の酸辣湯 ● 海鮮とおこげのスパイシーカレー炒め
- ニラ餃子 ● 牛バラ肉のやわらか煮 夏野菜と共に ● 自家製キムチ炒飯
- トロピカルゼリーのフルーツポンチ



牛バラ肉のやわらか煮
夏野菜と共に



海鮮とおこげの
スパイシーカレー炒め

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

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
- ウイスキー
- 烏龍茶



ご予約、お問い合わせは画面をご覧ください

French

フレンチ



- 地鶏のコンフィー ラスエスハヌートの香り
- ヴィシソワーズ
- アーモンドの香り
- 鱈のボワレ タップナードソース
- 豚肉のグリエ
- 大葉のジャポネソース
- 初夏のデザート
- ホテル自家製 焼きたてパン (食べ放題)
- コーヒー

¥6,000コース (フリードリンク付き・サ込税別)



地鶏のコンフィー
ラスエスハヌートの香り



鱈のボワレ タップナードソース



初夏のデザート



豚肉のグリエ
大葉のジャポネソース



French

フレンチ



- スモークサーモンと北海道帆立貝のコントラスト 初夏の装い
- フォアグラのボワレ マンゴーを添えて
- 冷たい有機人参のクリームスープ コンソメジュレと共に
- 真鯛のボワレ マリニエール風
- 若姫牛サーロインのロースト ソースマセラシオン
- 初夏のデザート
- ホテル自家製焼きたてパン (食べ放題)
- コーヒー

¥8,000コース (フリードリンク付き・サ込税別)



スモークサーモンと北海道帆立貝の
コントラスト 初夏の装い



フォアグラのボワレ
マンゴーを添えて



若姫牛サーロインのロースト
ソースマセラシオン



真鯛のボワレ マリニエール風

French & Chinese

フレンチ & 中国料理



- スモークサーモンのサラダ仕立て 山葵香るヴィネグレット
- 白身魚と揚げ春雨のスープ
- 牛バラ肉のやわらか煮 夏野菜と共に
- 海老のカダイフ巻 エスニック風味
- 豚肩ロースの香草パン粉焼き パルサミコソース
- 挽き肉とニンニクの炒飯
- 初夏のデザート
- コーヒー

¥8,000コース (フリードリンク付き・サ込税別)



スモークサーモンのサラダ仕立て
山葵香るヴィネグレット



豚肩ロースの香草パン粉焼き
パルサミコソース



牛バラ肉のやわらか煮
夏野菜と共に



海老のカダイフ巻 エスニック風味



2人の料理長が贈る 夏のオススメの逸品

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



真鯛のボワレ
マリニエール風

新鮮な真鯛を香ばしくカリッと焼き上げました。自家製ソースには、「旨み」を凝縮した魚介や貝類をベースに、時間と手間をかけて仕上げております。付合せの野菜も魚介のブイヨンで調理し、存分に堪能いただける一品です。



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イね!」という評価を頂出いただける事が私の使命だと思っています。

【西洋料理 料理長】
杉江 政寛

飯野シェフのオススメ



牛バラ肉のやわらか煮
夏野菜と共に

脂がのった牛肉のバラ肉をじっくり6時間かけ、トロトロに煮込んだ一品です。余分な脂を煮込む事で、上質な甘味のみが残ります。夏の太陽の下で育ったエネルギーに野菜と共に牛肉の旨味をお楽しみ下さい。



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。

【中国料理 料理長】
飯野 靖洋

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。