新しい生活スタイルに合わせた

スマートライフプラン

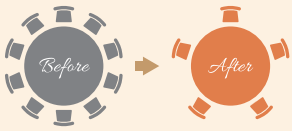
期間限定 2021年3月31日（水）まで

新横浜グレイスホテルPresents

ソーシャルディスタンスと衛生を保った新しい宴会プランが新横浜グレイスホテルに誕生！

point 1 ソーシャルディスタンスを保ったテーブルレイアウトのご提案

通常では10名掛けの円卓を5名掛けに、2名掛けのテーブルを1名掛けにする等お客様の衛生とくつろぎを保つためのテーブルレイアウトを提案いたします。



point 2 料理やドリンクは個別でご提供 お一人様に1つずつなので安心！

作り置きやそそぎ合い、大皿盛りでのシェアなどは避け、衛生したサービスマンが個別に料理やドリンクをご提供するお客様に安心していただける宴会スタイルをご提案いたします。

point 3 会議は行いたいが懇親会は控えたい方へ 選べるホテルギフト

お帰りの際のお土産にぜひ!!

グレイス特製カレーギフト 1セット ¥3,780

- 新横浜グレイスホテル特製レトルトカレー2種（ビーフカレー／カルカッタカレー）
- エクストラバージン オリーブオイル プレミアム 1本

本格西洋料理BOX（各種真空パックにしてご提供） 1セット ¥5,400

- ビーフシチュー 温野菜添え
- パテ・ド・カンパーニュ
- ベーコンとほうれん草のキッシュ 他

西洋料理長が内容を厳選し、ご自宅で簡単に本格フレンチが召し上がれるギフトBOXです。

※ご予約は5個から承ります。 ※金額は全て税込価格です。

ご予約 お問合せ

新横浜グレイスホテル

Tel.045-474-9515
（受付時間 平日・土日祝 10:00～18:00）

〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜3-6-15
公式HP https://gracehotel.jp/

※新横浜駅より徒歩1分

※金額は全て税サ込価格です。

A.ハーフコース

✔お料理は個々盛でご用意　シェアしていただくことはありません。
✔会食時間がコンパクト　通常コースから品数を限定し時間も短縮できます。

お一人様
¥4,000コース

- 本日のおすすめの中華冷菜5種盛り合わせ
- マグレカナールのロティ ベリー類とビーツのソース
  根セロリのピューレと赤キャベツ
  と林檎のブレゼを添えて
- 鶏肉の五目炊き込みご飯・止椀
- バスク風チーズケーキ
  ショコラのソース アーモンドプラリネを添えて
- コーヒー

お一人様
¥5,500コース

- 珍味の小前菜　八種取り合わせ
  小鮎有馬煮・巻湯葉のウニソース焼き・桜海老真丈揚げ・甘鯛の西京焼き・長芋の酒盗掛け・海老挟み・枝豆・地場産野菜のお浸し
- 牛フィレ肉と生ベーコンのルーレー
  茸のデュクセル風味
  ベアルネーズとボルドーレーズ2種のソースで
- 海鮮あんかけチャーハン
- ココナッツのムースにパイナップルソルベを添えて
- コーヒー

B.ラッピングブッフェ

✔お料理をラッピング　空気に触れないよう蓋をし、お客様同士の接触を避けます。
✔お取り分けもスムーズ　トングを使用しないため、料理の取り分けもスムーズかつ衛生的。

お一人様
¥4,000コース

オードブル各種取り合わせ / 魚介のブロシェット仕立て / 鶏肉のから揚げとカレー風味のパンロール エスニックソース添え / サンドウィッチ セレクション / スペシャルデザート
白身魚の雲丹ソース焼き / ミニ茶碗蒸し
肉団子の黒酢あんかけ

お一人様
¥5,500コース

珍味の小前菜各種取り合わせ / サラダパナッシュ レモンドレッシング / 海の幸オーブン焼き ブルゴーニュ風 / 牛肉・豚肉・小海老の串焼きBBQ仕立て / パエリア風ピラフ / スペシャルデザート
甘鯛の西京焼き /
大山鶏のソテーおろしポン酢ソース
豚の角煮野菜添え / 小肉まん / 五目炒飯

Drink Set

ドリンクセット

- 乾杯酒を別途ご用意いたします。
- 延長はフリードリンク・室料込みでお一人様¥1,000(30分)です。
- 本プランは1.5時間のご案内です。

お一人様　¥1,500
ビール(小瓶/お一人様1本)
ウーロン茶
オレンジジュース
選べるドリンクメニューから2種

お一人様　¥1,800
ビール(小瓶/お一人様1本)
ウーロン茶
オレンジジュース
選べるドリンクメニューから3種

お一人様　¥2,000
ビール(小瓶/お一人様1本)
ウーロン茶
オレンジジュース
コーラ
選べるドリンクメニューから4種

選べるドリンクメニュー　ウイスキー ／ 日本酒 ／ カクテル ／ ワイン(赤・白) ／ 焼酎