

# 歓送迎会プラン 2019

PRICE - 料金 -

Aコース 5,500円 (税込)

Bコース 6,500円 (税込)

Cコース 7,500円 (税込)

すべてのコース、お料理+2時間フリードリンク

ご利用は2時間!ご延長可(別途)  
※ご延長料金は30分につき1名様700円となります。

全コース、お料理スタイルを  
お好みでチョイス!!

フレンチコース or 和洋折衷コース or 洋食ビュッフェ

上記より、いずれかをお選び頂けます。

【グレードアップメニュー】



①プラス1,000円でフレンチB、Cコースの神奈川県産やまゆり牛のステーキを牛フィレ肉とフォアグラトリュフを使ったロッシュニにグレードアップ



②プラス500円で和洋折衷コースのちりめんごはんを鯛めしにグレードアップ



③プラス1,000円で洋食ビュッフェB、Cコースの神奈川県産やまゆりポークのグリエを神奈川県産やまゆり牛のローストにグレードアップ



ビュッフェで大好評  
ポートヒル名物  
横濱黒カレー



## プラン特典

特典その1

らくらくお迎えサービス!



タクシーもしくはバスでご指定の場所へお迎えに参ります。



特典その2

乾杯用スパークリングワインプレゼント!

特典その3

吊るし看板作成プレゼント!

ポートヒル横浜  
歓送迎会

特典その4

ワイヤレスマイク2本貸出プレゼント!



特典その5

会場使用料サービス!

全コース120分飲み放題付き!

- ビール ■焼酎 ■烏龍茶
- 赤ワイン ■ウイスキー ■ジュース各種
- 白ワイン ■カシス
- 日本酒 ■カンパリ



■コース6名様より/ビュッフェ20名様より承ります。(少人数の際はご相談下さい) ■お料理内容は、食材の仕入れ状況により変更する場合がございます。 ■使用している写真は全てイメージです。 ■お迎えサービスは地域によりご利用出来かねる場合がございます。(車種指定は不可) ■花束や席札、メニュー表などのご用意も別途承っております。

KKR PORTHILL YOKOHAMA

〒231-0862 横浜市中区山手町115番地 港の見える丘公園

お問い合わせ・ご予約は ☎045 - 621 - 9684

<http://www.porthill-yokohama.jp>

ポートヒル横浜

検索

## 【 サンプルメニュー 】

### フレンチAコース 5,500円

本日のオードブル  
お野菜のポタージュ  
牛ロースステーキ  
苺のプチシューと桜の杏仁豆腐  
パン2種  
食後のお飲み物

※メイン魚に変更可能

### フレンチBコース 6,500円

春の一皿  
お野菜のポタージュ  
神奈川県産やまゆり牛のステーキ  
苺のスープ仕立て  
パン2種  
食後のお飲み物

※メイン魚に変更可能

①プラス1,000円で神奈川県産やまゆり牛のステーキ  
を牛フィレ肉とフォアグラ  
トリュフを使ったロッシェニ  
にグレードアップ

### フレンチCコース 7,500円

春の一皿  
季節のお野菜スープ  
桜鯛の蒸気蒸し  
～ グリンピースのソース ～  
神奈川県産やまゆり牛のステーキ  
苺のミルフィーユ  
～ バニラアイス添え ～  
パン2種  
食後のお飲み物

①プラス1,000円で神奈川県産やまゆり牛のステーキ  
を牛フィレ肉とフォアグラトリュフを使ったロッシェニ  
にグレードアップ

### 和洋折衷Aコース 5,500円

小鉢 磯岡豆腐 菜の花添え  
前菜 サヨリ蓮根翡翠巻き 空豆  
公魚檸檬 炙り筍 蛭烏賊  
御造り 春巻のたたき 生しらす 甘えび  
3種盛り 釜揚げわかめ ツマー式  
肉料理 牛肉のステーキ 蒟蒻味噌添え  
お食事 ちりめんごはん 香の物 留椀  
デザート 苺と桜餅

②プラス500円でちりめんごはんを  
鯛めしにグレードアップ

### 和洋折衷Bコース 6,500円

小鉢 磯岡豆腐 菜の花添え  
前菜 サヨリ蓮根翡翠巻き 空豆  
公魚檸檬 炙り筍 蛭烏賊  
お椀 白魚 つくし 桜海老つまみれ  
御造り 春巻のたたき 生しらす 甘えび  
3種盛り 釜揚げわかめ ツマー式  
魚料理 桜鯛の蒸気蒸し グリンピースソース  
肉料理 牛肉のステーキ 蒟蒻味噌添え  
お食事 ちりめんごはん 香の物 留椀  
デザート 苺と桜餅

②プラス500円でちりめんごはんを  
鯛めしにグレードアップ

### 和洋折衷Cコース 7,500円

小鉢 磯岡豆腐 菜の花添え  
前菜 サヨリ蓮根翡翠巻き 空豆  
公魚檸檬 炙り筍 蛭烏賊  
お椀 白魚 つくし 桜海老つまみれ  
御造り 春巻のたたき 生しらす 甘えび  
3種盛り 釜揚げわかめ ツマー式  
魚料理 桜鯛の蒸気蒸し グリンピースソース  
肉料理 神奈川県産やまゆり牛のステーキ  
蒟蒻味噌添え  
お食事 ちりめんごはん 香の物 留椀  
デザート 苺と桜餅

②プラス500円でちりめんごはんを  
鯛めしにグレードアップ

### 洋食ビュッフェA 5,500円

海の幸のマリネ 彩り野菜と共に  
コールミートとスモークサーモン盛り合わせ  
チーズの盛り合わせ クラッカーを添えて  
ミックスサンド  
白身魚フライ タルタルソース  
ポートヒル名物横濱黒カレー  
ハーブチキンとポテトフライ  
横濱発祥ナポリタン  
デザート

### 洋食ビュッフェB 6,500円

海の幸のマリネ 彩り野菜と共に  
コールミート盛り合わせ  
スモークサーモンのサラダお花畑風  
チキンソテーとポテトフライ  
鮮魚のポワレ 季節の温野菜添え  
ポートヒル名物横濱黒カレー  
神奈川県産やまゆりポークのグリエ  
シェフのスペシャルパスタ  
デザート

③プラス1,000円で神奈川県産やまゆりポーク  
のグリエを神奈川県産やまゆり牛  
のローストにグレードアップ

### 洋食ビュッフェC 7,500円

海の幸のマリネ 彩り野菜と共に  
コールミート盛り合わせ  
スモークサーモン  
ミックスサンド  
三崎館他海の幸のミニ丼  
チキンソテーとポテトフライ  
ポートヒル名物横濱黒カレー  
鮮魚のポワレ 季節の温野菜添え  
神奈川県産やまゆりポークのグリエ  
シェフのスペシャルパスタ  
デザート

③プラス1,000円で神奈川県産やまゆりポーク  
のグリエを神奈川県産やまゆり牛  
のローストにグレードアップ

※食材の仕入れ状況によって料理内容が変わる場合がございます。