

40th Anniversary

ロイヤルホールヨコハマ40周年を記念して
和洋婚礼シェフ監修のスペシャルコースを
特別価格にてご提供致します

Course start

17:00~19:00

Last order

18:30

お一人様

¥4,000 税込



和) 前菜
菜の花胡麻和え
カルカン焼き
小海老あけぼの揚げ



和) 本日のお造り
鮭重ね盛り
烏賊鳴門巻き



洋) 白身魚のポワレ
サルサベルデ



シェフ厳選食材をふんだんに使った
特別コース料理をお楽しみください



洋) 米澤豚ロース肉のグリエ
プッタネスカソース



和) 真鯛の押し寿司
お椀(信州仕立て)



洋) デザート盛り合わせ
コーヒー or 紅茶

カフェレストラン
ポルテ

ご予約は事前予約にて (1週間前予約から承ります)