



お造り（鮪・烏賊・金目鯛）
海老のXO 醤ソース炒めと合鴨ロースの香り揚げ
サーモンとポテトの香草パン粉焼き
クリームソース
牛肉のロースト ペッパー風味
蟹と鯖の五目散らし寿司・お椀
ロールケーキとフルーツ、コーヒー

8,000円コース

和洋中
取合せ



和洋中
取合せ

10,000円コース

お造り（鮪・鰯・赤海老・とろ湯葉）
エノキ・ハム入りフカヒレのスープ
海老と蟹爪、旬野菜の塩炒め
金目鯛のボワレ プロパンサル
仔牛の牛タン煮込み デミグラスソース
赤寿司2種とふぐの押し寿司・お椀
チョコレートとイチゴのミルクレープ
コーヒー

個室で楽しむ 忘年会

蟹すき鍋
前菜
お造り（鮪・鰯・赤海老・とろ湯葉）
小ふぐの味噌焼き
海老芋饅頭 鴨の柚子風味蒸し
牛ロース肉の落味噌仕立て焼き
赤寿司2種とふぐ押し寿司・お椀
黒糖かるかんケーキとほうじ茶羹

10,000円コース



和食

8,000円コース

牡蠣の塩こうじ鍋
前菜、お造り（鮪・烏賊・金目鯛）
鮫鯉のパイ包み焼き
蟹と菊花の玉蒸し 養老湯葉巻き
海老芋のおかき揚げ 蓮根の海鮮挟み揚げ
蟹と鯖の五目散らし寿司・お椀
和栗のモンブランとフルーツ



和食

飲み放題 MENU

全コース
飲み放題
で安心

ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン・カシスオレンジ・焼酎・日本酒
ソフトドリンク（オレンジ・ウーロン茶・コーラ）



※写真はイメージです。仕入れ状況等により料理内容が一部変更となる場合がございます。
※10:00-21:00 の内 2 時間のご利用となります。 ※6名様より承ります。
※新年会プランとして 2026 年 2 月 28 日まで承ります。お気軽にお問い合わせください。

広告表示価格はすべて税金・サービス料込

開催期間
2025 11.1(土) 12.30(火)
R ロイヤルホールヨコハマ