

冬のお集まりに、上品なおもてなしを。

WINTER PLAN

開催期間

2026 11/1 Sun ▶ 2027 2/28 Sun

おすすめ
コース

和洋中取合せ料理 12,000 円コース

- ◆ お造り (鮪・鰯・河豚・赤海老・赤貝)
- ◆ 蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆ 蝦夷鮑と大海老のオイスターソース炒め
- ◆ 金目鯛のポッシュ・マルセイユ風
- ◆ 牛フィレ肉のグリエールチーニソース
- ◆ 握り寿司 (鮪・鰯・のどぐろ・いくら)・お椀
- ◆ デザート盛合せ
- ◆ コーヒー

和洋中取合せ料理 10,000 円コース

- ◆ お造り (鮪・鰯・のどぐろ・赤海老)
- ◆ フカヒレスープ卵白仕立て
- ◆ 大海老の雪菜炒めと手羽先の揚げ物
- ◆ 真鯛のボワレ・ケッパー・オニオンソース
- ◆ 牛肉のソテー・グリーンベッパーソース
- ◆ サーモン親子押し寿司・お椀
- ◆ デザート盛合せ
- ◆ コーヒー

和洋中取合せ料理 8,000 円コース

- ◆ お造り (鮪・のどぐろ・甘海老)
- ◆ 海老、北寄貝と旬野菜の玉子入り煮込み
- ◆ 赤魚のオープン焼き・バジル風味
- ◆ 牛ロースのロティール・オニオンソース
- ◆ 木野子ご飯・お椀
- ◆ デザート盛合せ

日本料理



鮫鮓と菊子の辛味噌鍋

10,000 円コース

- ◆ 鮫鮓と菊子の辛味噌鍋
- ◆ 前菜
- ◆ お造り (鮪・鰯・のどぐろ・赤海老)
- ◆ 白身魚のクリーム焼き
- ◆ 蓮根饅頭
- ◆ 柔らか牛の朴葉焼き
- ◆ サーモン親子押し寿司・お椀
- ◆ デザート盛合せ



豚三枚肉の塩麴鍋

8,000 円コース

- ◆ 豚三枚肉の塩麴鍋
- ◆ 前菜
- ◆ お造り (鮪・のどぐろ・甘海老)
- ◆ ずわい蟹と雲丹の茶巾玉地蒸し
- ◆ 河豚磯部揚げ
- ◆ 木野子ご飯・お椀
- ◆ デザート盛合せ

冬の定番
鍋コース



全コース飲み放題



MENU

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。

※8 名様より承ります。

表示価格はすべて税金・サービス料込

R ロイヤルホールヨコハマ