湘南鎌倉クリスタルホテル

2027年
ご宴会プラン

2027.01.01～12.31









湘南鎌倉クリスタルホテル

〒251-0055　神奈川県藤沢市南藤沢14-1

アクセス

電車でお越しの場合

JR東海道線・小田急江ノ島線・江ノ島電鉄
「藤沢駅」（南口）より徒歩5分

車でお越しの場合

・横浜新道戸塚ICより約30分
・新東名・東名高速道路藤沢ICより約20分

※ホテルの駐車場は収容台数に限りがあります
お車でのご来館はできる限りご遠慮いただき、
公共交通機関をご利用いただきますようお願い申し上げます

お問い合せ・お申込み

ご予約は2週間前まで

0466-28-2111

houjin@raphaelchapel.com

公式HP

Instagram







SHONAN KAMAKURA CRYSTAL HOTEL

①お料理　＜選べるお食事スタイル＞ ブッフェ／大皿／個々盛り

基本料金：①お料理＋②お飲物＋③会場費
お料理スタイルとお飲物プランをそれぞれお選びください

ブッフェスタイル／20名様～	大皿スタイル／20名様～	個々盛りスタイル／10名様～
▪バンバンジー ▪季節野菜の揚げびたし ▪海老のチリソース ▪豚の角煮 ▪唐揚げとポテトフライ ▪五目炒飯 ▪デザート盛り合わせ ¥6,000	▪よだれどり ▪白菜のかきたま汁 ▪海老のチリソース ▪黒酢の酢豚 ▪麻婆豆腐 ▪五目炒飯 ▪杏仁豆腐 ¥6,000	▪スモークサーモンのサラダ仕立て ▪根菜のポトフ ▪海老のチリソース ▪豚の角煮 青菜を添えて ▪五目炒飯 ▪ホテル特製デザート ¥7,000
▪中華前菜3種盛り ▪洋風オードブル盛り合わせ ▪海老とサラダチキンのバジルソース ▪海老のチリソース ▪牛類肉の赤ワイン煮込み ▪油淋鶏 ▪ホテルカレー ▪デザート盛り合わせ ¥7,000	▪ローストチキンのサラダ仕立て ▪さつま芋のポタージュ ▪海老と若鶏のカシューナッツ炒め ▪牛サーロインステーキ フライドオニオンとガーリックソース ▪蟹とふくろたけの豆腐煮込み ▪大葉香るシラス炒飯 ▪ホテル特製デザート ¥7,000	▪中華前菜3種盛り ▪ほうれん草のポタージュスープ ▪海老と季節野菜の炒め ▪牛類肉の赤ワイン煮込み ▪麻婆豆腐 ▪カラスミとアスパラの炒飯 ▪ホテル特製デザート ¥8,000
▪スモークサーモンとフロマージュ ▪洋風オードブル盛り合わせ ▪中華前菜4種盛り ▪海老のチリソース ▪牛サーロインステーキ ▪真鯛のオーブン焼き チーズとバジルの香り ▪三元豚のソテー バターハニーソース ▪五目あんかけ焼きそば ▪デザート盛り合わせ ¥9,000	▪シーフードのジャルダン仕立て ▪点心2種 ▪ささみと卵白のスープ ▪真鯛のポワレ ズッキーニのカプレーゼ ▪豆苗と木耳の炒め ▪国産牛サーロインのカットステーキ ▪焼きたてパン3種 ▪ホテル特製デザート ¥9,000	
▪シーフードマリネのカクテル仕立て ▪サーモンとほうれん草のキッシュ ▪低温調理で仕上げた漢方豚のローストポーク ▪鴨肉のステーキ オレンジソース ▪和牛と豚バラ肉のパイ包み焼き ▪地魚のアクアパッツァ ▪ローストビーフ カットサービス ▪ちらし寿司 ▪デザート盛り合わせ ¥10,000	▪中華風サラダ前菜 ▪点心3種 ▪蟹とふかひれのスープ ▪地魚の香油蒸し ▪温野菜の葱塩のせ ▪国産牛フィレ肉のロティ 赤ワインソース ▪焼きたてパン3種 ▪ホテル特製デザート ¥10,000	▪シーフードマリネのカクテル仕立て ▪フォアグラとフロマージュの冷菜 ▪ふかひれスープ ▪真鯛と海老のオーブン焼き ▪チリソースを添えて ▪国産牛サーロインステーキ バーベキューソース ▪焼きたてパン3種 ▪ホテル特製デザート ¥10,000
▪オマール海老のポワレ ▪和牛もも肉のたたき ガーリックソース ▪フォアグラのフラン 和餡がけ ▪中華風サラダ前菜 ▪洋風オードブル盛り合わせ ▪真鯛の塩釜焼き ▪国産牛フィレ肉のロティ ソースペリグー ▪牛類肉のカレー風味 ▪北京ダック 切り出し ▪ふかひれラーメン ▪デザートビュッフェ ¥13,000	▪中華前菜 鳳凰仕立て ▪点心3種 ▪山海8種のふかひれスープ ▪地魚のパイ包み焼き ▪生春巻き 九条ネギのソース ▪和牛のステーキ 山葵と岩塩 ▪焼きたてパン4種 ▪デザート盛り合わせ ¥13,000	▪オードブルバリエ7種の彩り ▪有頭海老のパートブリック包み ▪干し貝柱とふかひれのスープ ▪地魚の香り揚げ 雲白肉のソース ▪北京ダック ▪和牛のステーキ おろしポン酢で ▪中華チマキ 蓮の葉包み ▪デザート盛り合わせ ¥13,000

※メニュー内容は当日の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます
※表示価格は全て消費税・サービス料込みです

オプション



お弁当
¥3,300～／1名様



寿司桶
¥13,200～／1台



デザートブッフェ
¥2,000～／1名様
ご注文は20名様以上～承ります



お子様ランチプレート
¥3,300／1名様

②お飲物　＜選べるお飲物プラン＞ 2時間制フリードリンク

アルコールAプラン	アルコールBプラン	アルコールCプラン	ソフトドリンクプラン
▪瓶ビール ▪赤白ワイン ▪日本酒 ▪烏龍茶 ▪アップルジュース ▪グレープフルーツジュース ¥2,500	▪瓶ビール ▪赤白ワイン ▪日本酒 ▪ウイスキー ▪烏龍茶 ▪アップルジュース ▪グレープフルーツジュース ¥3,000	▪瓶ビール　▪赤白ワイン ▪日本酒　▪ウイスキー ▪麦芋焼酎 ▪烏龍茶 ▪アップルジュース ▪グレープフルーツジュース ▪コーラ　▪ジンジャーエール ▪ノンアルコールビール ¥3,500	▪烏龍茶 ▪アップルジュース ▪グレープフルーツジュース ▪コーラ ▪ジンジャーエール ¥2,000

※表示価格は全て消費税・サービス料込みです

③会場費

- 3階／4階／5階／別館B1階　1時間あたり¥60,500
- 2階個室　1時間あたり¥24,200

宴会場名	収容人数								スペック	
	立食	着席	スクール	シアター	ロの字	コの字	島型	対面	天井高	面積
5Fボンヌ・シャンス	150名	132名	120名	200名	40名	36名	-	32名	3.8m	240.0m²
4Fパルティール	200名	160名	144名	200名	40名	36名	-	32名	2.3m	340.0m²
3FKOMOREBI（フォンテーヌ）	180名	132名	120名	200名	40名	36名	-	32名	3.4m	300.0m²
2F個室	30名	20名	-	30名	16名	15名	-	12名	2.2m	55.0m²
B1Fラ・バリック	85名	70名	48名	100名	28名	24名	-	24名	3.4m	195.0m²

オプション

＜お飲物オプション＞

▪フリードリンク30分延長料	¥1,000／名
▪シャンパン（ボトル）	¥12,000
▪スパークリングワイン（ボトル）	¥5,500
▪ドリンク持ち込み料	¥1,100／本

＜設備・備品オプション＞

▪スクリーン2m	¥5,500
▪スクリーン3m	¥14,300
▪プロジェクター	¥22,000
▪看板作成費	¥11,000／枚
▪席札作成（機械印字）	¥220～／枚
▪花束	¥5,500～
▪スタンド花	¥22,000～
▪壺花	¥12,100～
▪コンパニオン手配料2時間	¥22,000／名
▪カラオケマシーン貸出	¥16,500
▪ビンゴゲーム貸出（ビンゴカード付）	¥11,000