

KOTOWA 鎌倉 鶴ヶ岡会館

忘年会 新年会プラン



※写真はイメージです

鎌倉駅からのアクセス・任せて安心のきめ細かいサービス共に地域No.1の
“KOTOWA 鎌倉 鶴ヶ岡会館”で年末年始の大切なひとときを

期 間 2017年11月1日～2018年2月28日

ご利用時間 2時間



1 楽天ポイントギフトカード
3,000円プレゼント

2 幹事様1名分無料

※1、2 のどちらからお選びいただけます

コース | 10～150名様

ブッフェ | 20～200名様

9,000円プラン 6品 | フリードリンク8種

7,500円プラン 15品 | フリードリンク8種

7,000円プラン 5品 | フリードリンク5種

5,500円プラン 10品 | フリードリンク5種

フリードリンク

ビール、ノンアルコールビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、カクテル4種
ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャエール からお選びください

※表示価格にはすべて税金・サービス料・室料(2時間)が含まれております。※上記以外のプランもご予算に応じてご提案できますので、まずはお問合せください。

ご予約・お問い合わせ／アクセス



KOTOWA 鎌倉 鶴ヶ岡会館 〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2-12-27

TEL: 0467-61-2139

平日 12:00～19:00 土日祝 9:00～20:00
定休日：火・水（祝日を除く）

MAIL: banquet-tk@dearsbrain.jp [ご宴会専用]
<http://www.tsurugaoka-kaihakan.com>

電車でのアクセス
◆JR横須賀線・江ノ島電鉄線鎌倉駅東口より徒歩6分

宴会担当：090-3525-2534

平日 10:00～20:00
定休日：土・日・祝

定休日の開催も、お気軽に
お問い合わせください

お車でのアクセス
◆横浜横須賀道路「朝比奈I.C.」より約18分



KOTOWA
鎌倉 鶴ヶ岡会館

プランメニュー例

※お料理のメニューは季節に合わせてご提案させていただきます



コース

9,000円プラン

- ・KOTOWA特選御重 前菜五種盛り
ヤリイカの酢橘和え
鎌倉野菜
さつまいもとリコッタチーズ
地鶏の花椒番茶風味
寒ブリの昆布〆 子持ち昆布
- ・帆立の炙りと還元マッシュルームの茶碗蒸し
- ・金目鯛のポワレ 旬野菜の旨煮 雲丹と西京味噌のソース
- ・鴨むね肉の低温ロースト 季節野菜の素焼き 有馬山椒バルサミコ
- ・鮮魚といくらの漬け茶漬け
- ・抹茶と柚子のオペラ 莓のソルベ 色彩フルーツ

7,000円プラン

- ・寒ブリの軽い昆布〆 鎌倉野菜 白醤油と山葵のヴィネグレット
- ・甘鯛の松笠焼き 蕎のすり流し 振り柚子
- ・鴨むね肉の低温ロースト 季節野菜の素焼き
牛蒡香るソースヴァンルージュ
- ・ちりめん山椒といくらのお茶漬け
- ・大納言のエクレア 黒蜜のキャラメリゼ 抹茶のアイス

ブッフェ

7,500円プラン

- ・様々な野菜のすり流し
- ・鎌倉野菜のピクルスと鎌倉ハム
- ・魚介のマリネ 色彩野菜 茄荷のドレッシング
- ・タスマニアサーモンの黄身寿司 いくら添え
- ・さつまいもとリコッタチーズ 生ハムのポーピエット
- ・鰹のたたき トロ湯葉 土佐酢ジユレ 揚葱
- ・自家製鮪肝 ポン酢と酢橘 もみじおろし
- ・ちりめん山椒と蛤の土鍋御飯
- ・松茸と平茸の土鍋御飯
- ・湘南しらすのペペロンチーノ
- ・鮓とあさりの八香蒸し
- ・銀鳕の西京焼き 十六穀米の焼きリゾット
- ・国産豚肉の塩麹漬け 有馬山椒バルサミコ
- ・地鶏の花椒番茶風味 焼き野菜
- ・デザート

