

Banquet Information

A luxurious dishes and produce
Original Banquet.



宴会場のご案内



HOTEL BANQUETS & RESTAURANTS
CAMELOT Japan
for epicures



ホテルならではのゆとりと心地よさなど
優しい思い出となるくつろぎの時間を
心ゆくまでお楽しみください。

Please enjoy the time relaxation
in our hotel and bring back good memories

ご利用規定

※お支払いは前金にてお願い申し上げます。

※ご宴会時間は2時間とさせていただきます。

※会議室としてのご利用は原則として午後5時までとさせていただきます。

※お申し込みを承った時間以前のお客様準備時間は、ご予約の30分前よりとさせていただきます。

※ホテル内の柱・壁面への画ビョウ・テープ類などによる展示物の直貼付および取り付けはかたくお断りいたします。

※什器部品をふくむ諸設備を破損・汚損された場合には、実費にてご負担願います。

※お取消しの場合には規定に準じてお取消し料を頂戴させていただきます。

※ご宴会につきましては下記要項にてお承りいたします。

○ご人数の変更	1日前までにお断りいたします。
○お取消しの場合	7日前…………… 概算お見積額の30%
	3日前…………… 50%
	2日前…………… 70%
	1日前…………… 80%
	当日…………… 100%
	の料金を頂戴いたします。

※会場の「また貸し」はかたくお断りさせていただきます。

※利用契約の解消

下記各項目が判明した場合には利用をお断りすることがあります。

- 利用者が暴力団員、暴力団関係者又は、反社会勢力（暴力団等）であるとき。
- 利用者が暴力団員等を同伴した場合の利用者及び同伴者。
- 他のお客様に対し不快な思いをさせる行為・服装（身体に刺青をしている場合を含む）・言動があった場合。
- 粗野な振る舞い等、当ホテル施設の従業員に対して業務の遂行に支障をきたす行為があったと当ホテルが判断した場合。



麦を極めた、本格焼酎
「グレードA」誕生。

長崎から、いよいよ横浜へ

Grade A

長崎の焼酎作りのNo.1を
目指している「梅ヶ枝酒造（株）」と
キャメロットジャパンが目指す
「お客様への最上級のおもてなし」という
ふたつの気持ちを込めて
「Grade A」
と命名しました。

720ml 税込4,000円

大地が
深化させた
ウイスキー

Grade A Premium

「Grade A -Premium-」は
北海道の豊かな自然の中で、
スコッチウイスキーの伝統を受け継ぎ
キャメロットジャパンのために
熟成されました。

芳醇な香りとまろやかな後味、
洗練された上質なひとときをお届けします。

720ml 税込10,000円



小宴会場 ナイト・キングダム・キングアーサー・プレジデント/グレードAアネックス 3F/14F

Banquet Room “Knight, kingdom, king Arthur, President/GradeA Annex” (3F/14F)

少人数のご会合やご会食に最適な清楚で落ち着いた趣をもった小室です。
結婚式やパーティの控室として、朝食会やご商談、ご家族のお食事会などにも
ご利用いただけます。

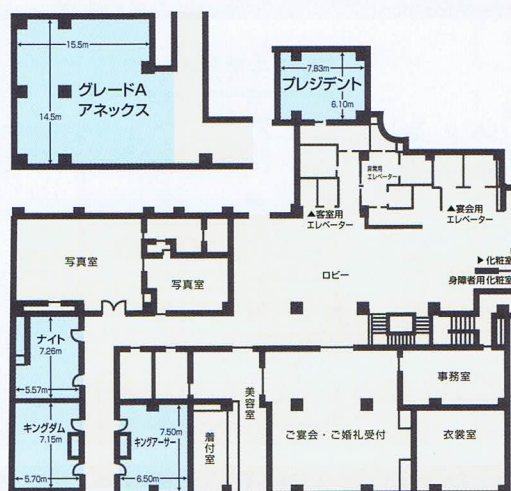


3F “プレジデント”



3F “キングアーサー”

14F “グレードA アネックス”



会場名	面積 (㎡/坪)	収容人数			展示会使用料 (1日/単位・円)	会議室料 (1時間/単位・円)	宴会室料 (2時間/単位・円)
		ディナー	立食	スクール			
ナイト	40/12	20	20	18	140,000	14,000	5,500
キングダム	41/12	20	30	24	140,000	14,000	5,500
キングアーサー	48/14	24	30	24	140,000	14,000	5,500
プレジデント	48/14	24	30	24	140,000	14,000	5,500
グレードA アネックス	157/47	80	90	90	500,000	55,000	18,000

● 1日使用の場合(9:00a.m.~7:00p.m.)が貸切時間となります。

● 搬入時間は、前日の(9:00p.m.)の使用となります。搬入料金は、当該会場の会議室料金とさせていただきます。

Banquet Room “Fairwind, Frontier” (4F)

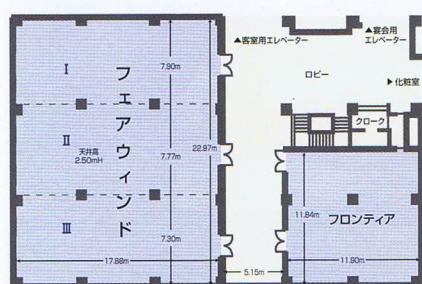
中規模のパーティやビジネス会議など様々なご利用に対応した宴会場です。
ディナーで70～280名様、立食で80～350名様、スクールでは70～200名様
と、目的や規模に合わせた会場選びが可能です。



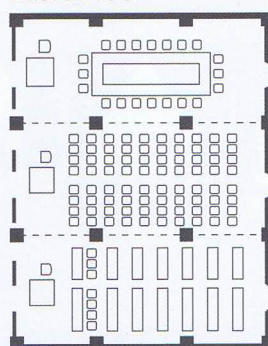
4F “フェアウィンドⅡ”



4F “フェアウィンド”



会議形式例



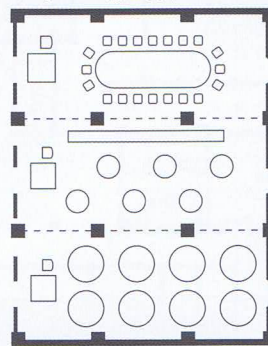
会議
(シアター型式)
各室
最大収容数130名さま

会議
(スクール型式)
各室
最大収容数60～100名さま

45cm×180cm
角テーブル
3名さま

45cm×360cm 角テーブル
6～7名さま

ディナー形式例



ディナー (角卓)
各室収容数80～90名さま

90cm×180cm
角テーブル
両面3名さま

ディナー (立食)
各室収容数80～100名さま

ディナー (丸卓)
各室収容数80～100名さま

直径180cm
丸テーブル
一卓8～10名さま

会場名	面積 (㎡/坪)	収容人数			展示会使用料 (1日/単位・円)	会議室料 (1時間/単位・円)	宴会室料 (2時間/単位・円)
		ディナー	立食	スクール			
フェアウィンド	411/124	280	350	200	1,650,000	165,000	54,000
フェアウィンドⅠ・Ⅱ	280/84	180	180	150	1,100,000	110,000	36,000
フェアウィンドⅡ・Ⅲ	270/82	180	180	150	1,100,000	110,000	36,000
フェアウィンドⅠ	141/42	80	90	90	550,000	55,000	18,000
フェアウィンドⅡ	139/42	80	90	90	550,000	55,000	18,000
フェアウィンドⅢ	131/40	80	90	90	550,000	55,000	18,000
フロンティア	140/42	70	80	70	500,000	50,000	17,000

● 1日使用の場合(9:00a.m.～7:00p.m.)が貸切時間となります。

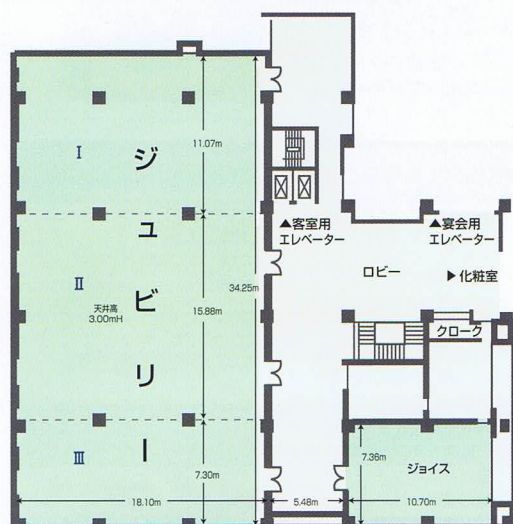
● 搬入時間は、前日の(9:00p.m.)の使用となります。搬入料金は、当該会場の会議室料金とさせていただきます。

Banquet Room “Jubilee Joyce” (5F)

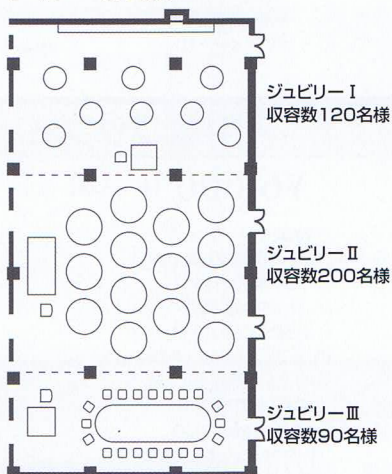
ディナーで400名様、立食で500名様規模のパーティに対応できる宴会場です。
シックな色遣いが華やかな中にも落ち着いた雰囲気醸しだし、
人が集う空間としてのぬくもりを演出しています。
間仕切りにより、分割してもご利用いただけます。



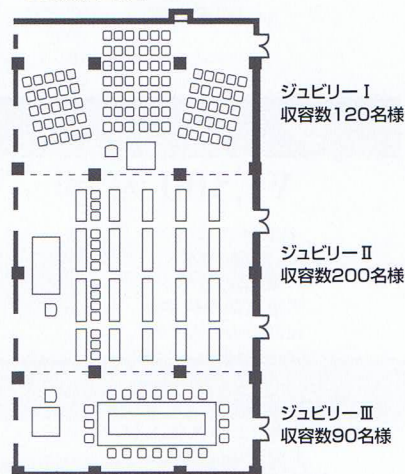
5F “ジュビリー I・II”



ディナー形式例



会議形式例



会場名	面積 (㎡/坪)	収容人数			展示会使用料 (1日/単位・円)	会議室料 (1時間/単位・円)	宴会室料 (2時間/単位・円)
		ディナー	立食	スクール			
ジュビリー	620/188	400	500	500	2,200,000	220,000	75,000
ジュビリー I・II	488/148	300	350	350	1,820,000	180,000	57,000
ジュビリー II・III	419/127	280	300	300	1,650,000	165,000	56,000
ジュビリー I	200/ 61	120	150	120	720,000	72,000	19,000
ジュビリー II	288/ 87	200	200	200	1,100,000	110,000	38,000
ジュビリー III	132/ 40	80	90	90	550,000	55,000	18,000
ジョイス	79/ 24	40	50	36	300,000	30,000	10,000

● 1日使用の場合(9:00a.m.~7:00p.m.)が貸切時間となります。

● 搬入時間は、前日の(9:00p.m.)の使用となります。搬入料金は、当該会場の会議室料金とさせていただきます。

ご宴会プラン

キャメロットジャパンではお客様のご用途に合わせ様々なプランをご用意いたしております。

和食buffet

〈50名様以上の場合〉

¥6,600 [お一人様]

季節の小鉢盛合せ
吸物
お造り盛合せ
焼物
煮物
揚げ物
酢の物
御飯
香の物
味噌汁
フルーツ

¥7,700 [お一人様]

季節の小鉢盛合せ
吸物
お造り盛合せ
焼物
煮物
揚げ物
酢の物
御飯
香の物
味噌汁
そば
フルーツ

¥8,800 [お一人様]

特選小鉢盛合せ
吸物
磯造り
焼魚
煮物
揚げ物
酢の物
御飯
香の物
味噌汁
デザート
フルーツ



洋食buffet

〈50名様以上の場合〉

¥5,500 [お一人様]

アミューズ・ブーシュ
鮪のカルパッチョ風
テリーヌ 盛合せ
真鯛のボワレ ポモドーロソース
太刀魚の白ワイン蒸し バンブランソース
紅鮭のムニエル ケッパソース
アペ鶏のソティ キノコ添え
ローストポーク バルサミコソース
シーフードピラフ
スパゲッティミートソース
季節のサラダ
取り合わせサンドイッチ
ドフィノア
季節の果物
カウアイコーヒー

¥6,600 [お一人様]

アミューズ・ブーシュ
和牛肉のカルパッチョ風
シーフード三種類のスモーク盛合せ
鮪の兜焼き 香草風味
平目の白ワイン蒸し サフランソース
オマール海老のナンチュアソース
香り鶏のロースト タイム風味
シャラン産鴨のオレンジ風味
牛ロース肉の赤ワインソース
リゾットバルミジャーノ
ペンネのトマトソース
取り合わせサンドイッチ
季節のサラダ
季節の果物
デザート盛合せ
カウアイコーヒー

¥8,800 [お一人様]

オードヴル バリエ
鱈とサーモンのマリネ2色盛
鴨とコンフィ ブラッドオレンジソース
パルマ産生ハムと野菜のエチュペ
伊勢海老のロースト アメリカンソース
アンコウのベーコン巻き 赤ワインソース
金目鯛のフリット
牛フィレ肉のロースト ロッシーニ風
子羊のもも肉 ローズマリ風味
コックレのマスタードソース
シーフードバリエ
スパゲッティバルミジャーノ
取り合わせサンドイッチ
フランス産チーズ盛合せ
季節のフルーツ
ソルベとデザート盛合せ
カウアイコーヒー



中華buffet

〈50名様以上の場合〉

¥5,500 [お一人様]

特製チャーシュー
珊瑚クラゲ
野菜の甘酢
広東式鶏の焼き物
旬の山海の和え物
芝海老のチリソース煮
文甲イカの塩炒め
牛肉のオイスターソース炒め
チリ鮑の上海風煮込み
季節野菜の煮込み
若鶏の唐揚げ特選ソース
海老のすり身パン揚げ
上海風ヤキソバ
五目チャーハン
広東飲茶二種
春巻き
中華スイーツ

¥6,600 [お一人様]

特製チャーシュー
クラゲと山海の和え物
野菜の甘酢
牛肉の醤油煮
有頭海老の冷菜
車海老のチリソース煮
文甲イカと野菜の炒め
牛肉の野菜炒め
鮑の醤油煮込み
季節野菜の煮込み
鴨のスモークダック
海老のすり身揚げ フランスパン添え
山海ヤキソバ
五目チャーハン
広東飲茶二種
フカヒレと蟹肉のスープ
中華スイーツの盛合せ

¥8,800 [お一人様]

特製スベアリブ
クラゲの冷菜
野菜の甘酢
広東式鴨の焼き物
車海老の冷菜
伊勢海老のチリソース煮
旬の海鮮二種炒め
牛ロースのXO醤炒め
鴨ロースのスモークダック
鮑の醤油煮込み上海風
蟹手の揚げ物
季節野菜の煮込み
山海ヤキソバ
五目チャーハン
季節の魚蒸し物
広東飲茶二種
フカヒレスープ
中華スイーツの盛合せ



和食弁当 [お一人様]

¥2,800

¥3,300

¥4,400

口取り	口取り	口取り
刺身	刺身	刺身
煮物	焼物	焼物
御飯	煮物	炊き合わせ
御飯	御飯	進肴
香の物	御飯	御飯
	香の物	御飯
	果物	果物

洋食弁当 [お一人様]

¥2,800

¥3,300

¥4,400

魚料理	海老料理	オードヴル盛合せ
肉料理	魚料理	海老料理
サラダ	肉料理	魚料理
スープ	サラダ	肉料理
ライス	スープ	サラダ
シャベット	ライス	コンソメスープ
コーヒー	デザート	ライス
	コーヒー	フルーツデザート盛合せ

中華弁当 [お一人様]

¥2,800

¥3,300

中華前菜	中華前菜
芝海老のチリソース煮	海鮮二種の炒め物
豚の角煮 青菜添え	チリ鮑と牛肉の煮込み
春巻き、海老餃子、焼売	揚げ物、飲茶二種
白飯	白飯
香の物	香の物
スープ	スープ
中華デザート	中華デザート

※お客様のご予算に応じて、作らせて頂きます。

フランス料理 〈正賞〉

¥6,600 [お一人様]

オードブル
季節の野菜ポタージュ
牛フィレ肉のステーキ
又は
魚料理
季節のサラダ
デザート
パン
カウアイコーヒー



¥8,800 [お一人様]

アミューズ・ブーシェ
鱈のミルフィーユ キャビア添え
季節のポタージュ
オマール海老のナージュ
牛フィレ肉ステーキ 赤ワインソース
デザートとフルーツ盛合わせ
パン
カウアイコーヒー

¥11,000 [お一人様]

フォアグラとボルトジュールのテリーヌ仕立て
甲殻類の盛合せ
コンソメスープ
伊勢海老と金目鯛のボワレ ヴァレブアレソース
グラニテ
牛フィレ肉のボワレ ベリーゲースソース
デザートとフルーツ盛合わせ
パン
小菓子
カウアイコーヒー

中国料理 〈卓料理・1卓10名様の場合〉

¥5,500

中華冷菜盛合せ
蟹肉とフカヒレとろみスープ
芝海老のチリソース煮
若鶏のモモ肉揚げオニオンソース
牛肉のオイスター風味炒め 季節野菜入り
チリ鮑の醤油煮込み 青菜添え
五目チャーハン 又は 上海ヤキソバ
白身魚の澄ましスープ
中華スイーツ

¥8,800

中華冷菜盛合せ
山海珍味フカヒレスープ
車海老と季節野菜の炒め
タラバ蟹爪フライ
海の幸二種炒め
牛肉と鮑の醤油煮込み 上海風
旬の魚の蒸し物
広東飲茶三種(蒸し餃子、フカヒレ餃子、ちまき)
花しいたけの澄ましスープ
マンゴープリン・デザート

¥11,000

中華冷菜各種盛合せ
フカヒレの姿煮
伊勢海老の炒め
北京ダックと蟹爪フライ
和牛ロースと季節野菜の炒め
鮑の醤油煮込み 青菜添え
白身魚の蒸し物
広東飲茶三種(蒸し餃子、フカヒレ餃子、ちまき)
タピオカ入り焼きプリン
特選デザート



日本料理 〈懐石〉

¥6,600 [お一人様]

先付
御造り
焼物
煮物
揚げ物
食事
果物



¥8,800 [お一人様]

先付
前菜
御造り
焼物
煮物
揚げ物
食事
果物

¥11,000 [お一人様]

先付
前菜
御造り
焼物
煮物
揚げ物
炊き合せ
煮物
揚げ物
食事
果物

お 飲 物

スパークリングワイン.....¥4,500 より各種
シャンパン.....¥6,500 より各種
ワイン.....¥4,000 より各種
カクテル.....¥800 より各種
ウイスキー(S).....¥700 より各種
ウイスキー(ボトル).....¥10,000 より
ビール(中).....¥700
日本酒(300ml).....¥1,100 より
焼酎.....¥3,500
老酒(紹興花彫酒600ml).....¥3,500 より

樽酒(1級) 1斗樽.....¥48,000
2斗樽.....¥88,000
4斗上げ底2斗樽¥105,000
4斗樽.....¥160,000
白木升(1個).....¥450
名入れ焼き印代...¥17,000 より
(※樽酒のご注文は20日前にお願い致します)
ソフトドリンク.....¥500
(コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース)
コーヒー・紅茶.....¥500
ケーキセット(コーヒー又は紅茶) ¥1,000

※その他、お客様のご予算に応じて承っております。

※メニューは一例です。季節、ご人数により内容が異なる場合もございます。予めご了承ください。

模 擬 店 <50名様以上>

さざえの壺焼き.....	¥1,200	牛肉のスキヤキ (50人前)	¥66,000
寿司.....	¥1,300	フカヒレの姿煮 (30人前)	¥99,000
天婦羅.....	¥1,100	北京ダック (30人前)	¥54,000
焼鳥.....	¥600	広東飲茶 (海老餃子、フカヒレ餃子、焼売 ／30人前)	¥54,000
おでん.....	¥700		
ラーメン.....	¥600		
そば.....	¥600	※模擬店設置料 ¥11,000 (1台)	
稲庭うどん.....	¥600	※各1名様	

ワゴンサービス

ローストビーフ (40人前)	¥55,000
骨付ハム (40人前)	¥55,000
グリルワゴン (50人前)	¥66,000
牛肉のしゃぶしゃぶ (50人前)	¥66,000
旬の和食屋台 (50人前)	¥66,000

オプション料理

アイスクリーム.....	¥600
シャーベット.....	¥600
刺身盛合せ (10名様盛り)	¥22,000より
天婦羅盛合せ (10名様盛り)	¥15,000より
にぎり寿司 (1桶)	¥13,000
巻寿司 (1桶)	¥6,600
各種チーズ盛合せ (10名様盛り)	¥6,600
ミックスサンドウィッチ.....	¥5,500

※その他、お客様のご予算に応じて承っております。

※メニューは一例です。季節、ご人数等により内容が異なる場合もございます。
予めご了承ください。

マンゴープリン (1人前)	¥1,000
杏仁豆腐フルーツ添え (1人前)	¥600
中華前菜盛合せ (以下、10人前)	¥18,000
フカヒレスープ魚肉入り.....	¥22,000
鮑のオイスター煮込み.....	¥18,000
車海老のチリソース煮.....	¥13,000
牛肉と季節野菜.....	¥13,000
上海風ヤキソバ.....	¥12,000
五目チャーハン.....	¥12,000
春巻き (50本)	¥12,000
焼売 (50個)	¥10,000

設 備 <2時間使用料金>

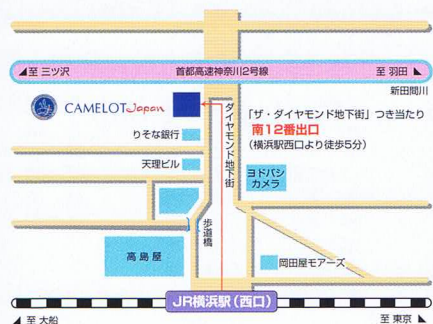
ピアノ (グランド)	¥21,000
ピアノ (アップライト)	¥16,000
エレクトーン.....	¥16,000
マイクロフォン.....	¥1,000
ワイヤレスマイク.....	¥1,000
カセットデッキ.....	¥2,000
スクリーン.....	¥8,400より
パソコンプロジェクター.....	¥80,000より
ビデオプロジェクター.....	¥60,000より
オーバーヘッドプロジェクター.....	¥8,400より
スライドプロジェクター.....	¥8,400より
白板.....	¥1,000
ステージ (240×120cm) 1台.....	¥2,000
スポットライト (1kw)	¥2,000
金屏風.....	¥3,000
レクチャーテーブル.....	¥1,000
ダンスパネル (90cm角)	¥1,200
カラオケ.....	¥21,000

ビンゴゲーム.....	¥5,000
ビデオ・モニターセット (37インチ)	¥27,000
ピンマイク.....	¥6,000
レーザーポインター.....	¥4,000

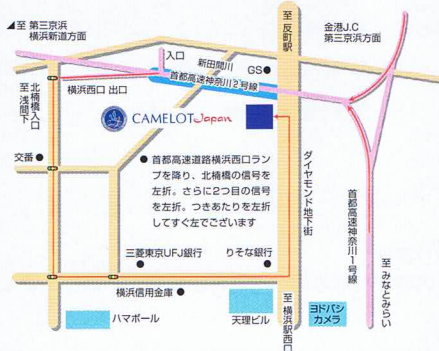
そ の 他

卓上花.....	¥3,500より
卓上盛花 (ブッフェ)	¥16,000より
花瓶花.....	¥12,000より
氷細工.....	¥100,000より
バンド (4～5名)	¥150,000より
ピアノ奏者.....	¥25,000より
エレクトーン奏者.....	¥25,000より
司会者.....	¥75,000より
コンパニオン (2時間)	¥18,900より
招待状 (一式) 1部.....	¥500より
看板.....	¥28,000より

徒歩でのご案内<地下街>



お車でのご案内



HOTEL BANQUETS & RESTAURANTS
CAMELOT Japan
for epicures

ホテルキャメロットジャパン

〒220-0004

横浜市区北幸1-11-3

TEL. 045-312-2111 (代表)

TEL. 045-312-3868 (宴会予約直通)

www.camelotjapan.com