



ラ・バンク・ド・ロア

la banque du LoA *-Since 1921-*

1921 年「露亜銀行横浜支店」として

LoA は横浜の地に誕生しました

約 100 年もの歴史を見守り

横浜市指定有形文化財の希少な建築美を

受け継ぎながら進化を遂げ

今、おふたりの未来へとつなぐ存在として

新たな歴史を綴り続けています



ラ・バンク・ド・ロアについて



会場

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町280-1

電話

045-277-1122

営業時間

平日／11:00～19:00 土日祝／10:00～20:00

パーティ受付時間 平日・土日祝／10:00～22:30

火曜日定休（祝日除く）

電車をご利用の場合

みなとみらい線

「日本大通り」駅 3番出口右 徒歩3分

お車（首都高速）をご利用の場合

【東京方面より】

首都高横羽線 横浜公園下車3分

首都高湾岸線 ベイブリッジ経由 新山下下車5分

【横須賀方面より】

首都高狩場線経由 新山下下車5分

地図





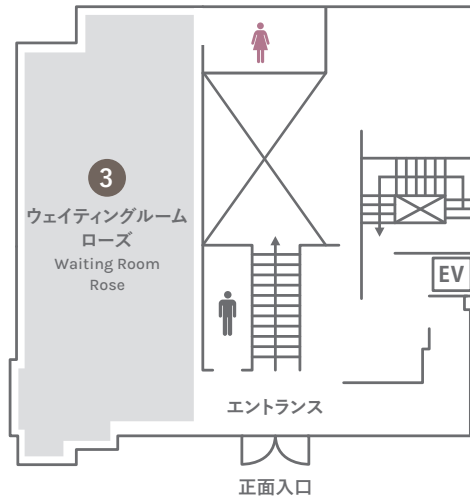
4F メインフロア

3F 主賓控室

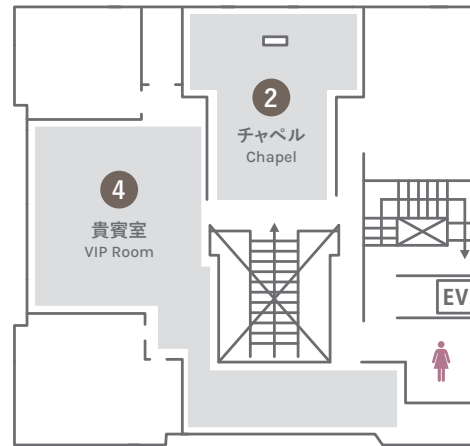
2F 貴賓室 & チャペル

1F エントランス
ウェイティングルーム／ローズ

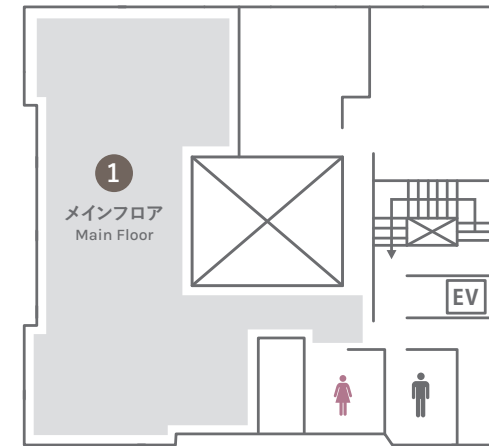
1F

ウェイトングルーム／ローズ
Waiting Room / Rose

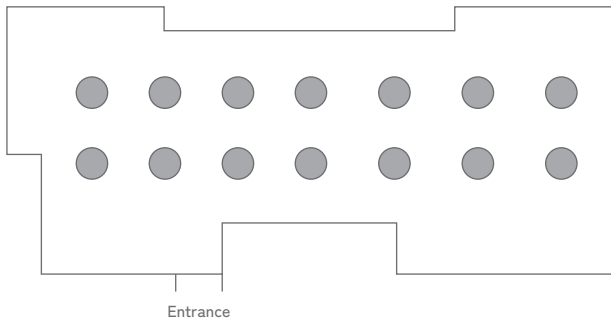
2F

貴賓室 & チャペル
VIP Room & Chapel

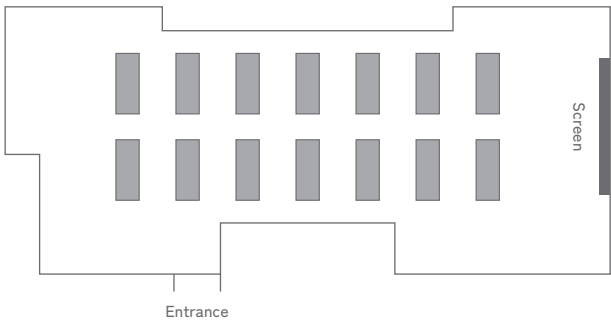
4F

メインフロア
Main Floor

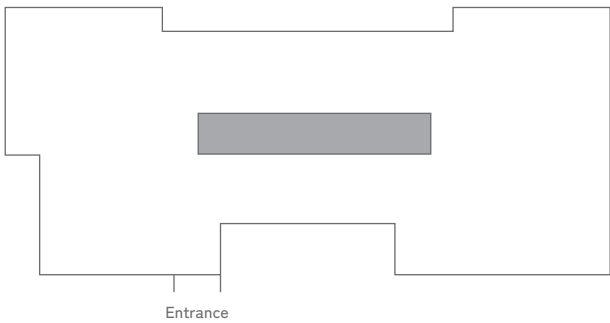
会場名称	面積	天井高	着席	立食	スクール	シアター
 ① メインフロア	183.4㎡	3.3m	30～80名	30～100名	30～55名	30～80名
 ② チャペル	126㎡	14m	—	—	—	～85名
 ③ ウェイトングルーム ローズ	115㎡	2.7m	～40名	～60名	—	～40名
 ④ 貴賓室	—	—	～20名	—	—	—



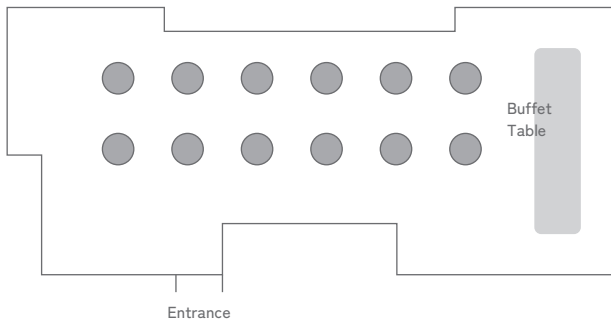
1	円卓	着席：最大100名
---	----	-----------



2	スクール長卓	着席：最大51名
---	--------	----------



3	長卓	着席：最大20名
---	----	----------



4	ビュッフェ	立食：最大80名
		着席：最大60名

会場利用について

ラ・バンク・ド・ロア

ご利用人数

4F メインフロア	20～100名
2F チャペル	～85名
貴賓室	～20名

設備について

・音響機材	DVD／CD／ワイヤレスマイク2本／有線マイク2本
・プロジェクター スクリーン	16：9／125インチスクリーン／2か所
・クローク	メインフロア入り口にてご案内可能
・控 室	用途に合わせて6部屋ご案内可能 別で更衣室のご用意あり
・喫煙スペース	ご用意あり

オプション

・卓上装花（生花）	・贈呈用花束（生花）
・司会者手配	・PAオペレーター
・スチール撮影	・動画撮影
・手土産ご手配	・その他演出

各種料金のご案内

		単 位	料 金
料 理	ビュッフェ	1名	7,000 円（税サ込）～
	コース	1名	9,500 円（税サ込）～
会場貸切利用 ・展示会 ・セミナー ・会議 ・パーティ ・宴席など	ブライズのみ	1時間30分	44,000 円（税込）
	チャペルのみ	1時間30分	平日：44,000 円（税込） 土日祝日：55,000 円（税込）
	メインフロア	2時間	55,000 円（税込）

キャンセルポリシー

- ・お申込日より31日前まで 無料
- ・30日以降8日前まで お見積り金額の10％
- ・7日以降2日前まで お見積り金額の50％
- ・前日 お見積り金額の80％
- ・当日 お見積り金額の100％

備 考

- ※料理プランには120分フリードリンクが含まれます
- ※1日全館利用の場合、1,100,000円(税込)となります
- ※会場貸切の場合、準備 & 撤収作業時間も含まれます
- ※食事付プランの同時注文、飲食を伴うイベントを開催の場合、別途サービス料が加算されます 詳しくはお問合せください
- ※営業時間は、平日11時～19時、土日祝10時～20時となります
- ※時間外利用の場合、上記料金の20％が加算されます

コースメニュープラン Course menu plan 季節のお料理をご提案いたします 【30名様〜】

お一人様 9,500円(税サ込)〜



料理メニュー例
 前菜
 ノルウェーサーモンのマリネ
 フレッシュトマトとオリーブの
 シェリーヴィネガー風味
 お魚料理
 すずきのプレゼ あさりのクリームソース
 お肉料理
 イベリコ豚のソテー シャルキュティエール風
 デザート
 ヨーグルトとベリーのデザート
 コーヒー/紅茶

お一人様 12,000円(税サ込)〜



料理メニュー例
 前菜
 本日の前菜5種盛り合わせ
 お魚料理
 真鯛と帆立貝のボワレ
 香草風味バターソース
 お肉料理
 鴨胸肉のロースト
 季節フルーツのピガラードソース
 デザート
 季節のムースとフルーツのデザート
 コーヒー/紅茶

ビュッフェプラン buffet plan 季節のお料理をご提案いたします 【30名様〜】

お一人様 7,000円(税サ込)〜



料理メニュー例
 ノルウェーサーモンのマリネ デイル風味
 鴨胸肉の冷製 バルサミコヴィネグレット
 白身魚のエスカベッシュ
 ベーコンとナッツのシーザーサラダ
 スパイシーな小海老のマリネ
 パスタ料理
 フライドポテトとフライドチキン
 ローストビーフ 粒マスタードソース

お一人様 9,500円(税サ込)〜



料理メニュー例
 ノルウェーサーモンのマリネ デイル風味
 生ハム&サラミ盛り合わせ
 マグロのカルパッチョとルッコラ
 鴨胸肉の冷製 バルサミコヴィネグレット
 スパイシーな小海老のマリネ
 ベーコンとナッツのシーザーサラダ
 パスタ料理
 フライドポテトとフライドチキン
 あさりのバエリヤ
 ローストビーフ 粒マスタードソース

ドリンクメニュー Drink menu

ビール/ワイン(赤・白)/オレンジジュース/
 アップルジュース/ウーロン茶

オプション

お一人様 1,000円(税サ込)〜

カクテル各種(ジン・ウォッカ・カシス)/焼酎(麦・芋)/
 ウイスキー/ジンジャーエール



※会場費・税サをすべて含めて特別価格でご案内