

～初夏～

貸切お食事会のすすめ



コース料理

お一人様 5,500円～

Menu

エクレール・グジェール

帆立貝、フレッシュマト、バジルピステューのカプレーゼ仕立て
野原のハーブ、アルドイーノの香り

新ジャガ芋のスープに辛口チョリソンの軽やかなエキューム

ふんわり蒸し上げた真鯛のア・ラ・ヴァプールに
ミネラル感いっぱいの青さのスープを注いで。
春の山菜フリット添え

オーストラリア産低コレステロール牛ロースのローストに
根菜のオープン焼き
西洋ワサビでアクセントを付けた成牛のフォン

赤い果実を添えた濃厚ミルクのシャーベットに
柑橘風味マスカルポーネのムース

パン

コーヒー

●コース料理

※ご予約は8名様以上(40名様まで)若しくは
お料理のみで50,000円(最低保証額)から承り致します。

フリードリンク

お一人様 1,500円～

瓶ビール 日本酒(熱燗) 冷酒 焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白) ウィスキー(ハイボール含む)
チューハイ(レモン・グレープフルーツ)
各種カクテル ソフトドリンク

【ご利用時間】

平日:15時～22時 土日祝:11時～22時

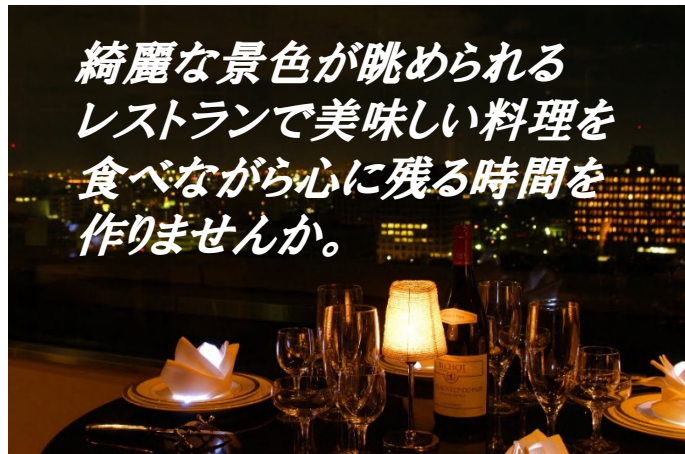
【ご予約について】

●お料理内容やご予算など、ご相談に応じます。
詳しくは、営業スタッフまでお問い合わせください。

創作フレンチダイニング

Grand Chariot

綺麗な景色が眺められる
レストランで美味しい料理を
食べながら心に残る時間を
作りませんか。



ビュッフェプラン

フリードリンク付

お一人様 6,000円～

【冷製料理】

薫香サーモンに「森のバター」アボカドを添えて。
バラの実の酢漬けのアクセント

三重県産菜花の素焼き黒コショウ風味、特選生ハム
こだわり野菜を添えて

旬を迎えるカツオのタタキ 爽やかなライムの香りをのせて
あっさりサラダ仕立てに

【温製料理】

メカジキのコートレットにこんがりグリル野菜
リコピンたっぷりのソースで。

レモンソルトで仕上げた若鶏のフリット
フレッシュコリアンダーのサラダ添え

丸ごと1本豚肩肉の低温ロースト新玉葱のオープン焼きと
フレッシュオニオンソース かわいらしい春のお野菜と。

あっさり白ワインで蒸し上げた白身魚のヴァプール
オレイン酸いっぱいのオリーブのソースで。

ごろごろ具たくさん春のお野菜いっぱいのスペイン風オムレツ
クリーミーなフロマージュの香り

【デザートなど】

旬の美味しいフルーツ盛り合わせ
コーヒー

●ビュッフェプラン(フリードリンク付)

※30名様以上60名様までとさせていただきます。
※平日は、お一人様6,000円～(最低保証額180,000円～)
土日祝は、お一人様4,500円～(最低保証額135,000円～)
とさせていただきます。



ご予約・お問い合わせは

アイリス愛知

052-223-3751