

¥7,000 コース

蟹身のゼリー寄せ

フォアグラのソテーに無花果のキャブメリーゼ
ブルーシェのサラダを添えて

軽く焦がした真鯛のクリューとカリカリ野菜にイタリアのポツタルガ添え
菊菜のソース

いろいろこだわり野菜の入ったスープ
パイ包み焼き

オマール海老と舌平目のダーシヨネット モリーユ添え
シャンピニオンクリームソース

醤油もろみ漬けた黒毛和牛のステーキと子羊のタイム風味ロティ

パン又はライス (茸ご飯と赤鶏)

パティシエ特製お楽しみデザート

珈琲

*宴会場使用料 3時間サービス

*マイク、ステージ使用料サービス

*ご宿泊 (素泊まり) を特別料金にてご提供
(適用除外日有)

シングル 7,900円 → 5,000円 (税付込)

ツイン 11,700円 → 10,000円 (税付込)

朝食は別途500円でお召上がりいただけます。

★表示価格は全て税・サービス料込みの価格です。

★特別企画のため6名様以上でご予約を承ります。

★キャンセル料については利用規約に沿って、
プラン価格で算定した違約金を徴収いたします。

★当館のお米は、国産米を使用しています。

★食材の都合により献立内容を変更する場合がございます。

【フリードリンク2時間】

各お料理代金に下記料金にて

フリードリンクをお付け出来ます。

¥1,000コース・・・4種類選択

¥1,500コース・・・6種類選択

¥2,000コース・・・8種類選択

瓶ビール、日本酒 (熱燗・冷酒)、焼酎 (麦・芋)
ワイン (赤・白)、梅酒 (2種)、カクテル (5種)
ウイスキー、チューハイ (2種)、ソフトドリンク

◆ご予約・お問い合わせは



アイリス愛知

TEL: 052-223-3751

〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-5-10

¥5,000 コース

・海老と林檎 セロリ風味 時季野菜と甘いトマトを添えて
・鴨肉と胡麻豆腐 ナッツ麩とクレソン

オニオンスープに鴨の胸肉と焼きネギ

金目鯛のポワレ ムール貝のアッシュとつるむらさきの葉を添えて

牛フィレ肉のステーキと木の子のソテーに茄子のフライ

パン又はライス (茸ご飯と赤鶏)

パティシエ特製お楽しみデザート

珈琲

忘新年会

Year end Party and New years Party

2019/12/1 (Sun)

~ 2020/1/31 (Fri)