

～和会席～

- 先付 二種盛
- 造り 鮪 サヨリ 赤貝 妻一式
- 揚物 小鮎と春野菜の天婦羅
- 蒸物 鯛ちり蒸し
- 煮物 白魚鍋
- 食事 竹の子ご飯
- 汁物 八丁味噌赤だし
- 香の物 三種
- 水菓子 季節のフルーツ



歓迎会 プラン

Welcome party

2020/4/1 (Wed) ~ 30 (Thu)

2時間フリードリンク付き

6,500円 (税サ込)

《プラン限定特典》

30名様毎に1名サービス!

- *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 (対象外の部屋有)
- *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 (税サ込)
- ツイン 11,700円 → 10,000円 (税サ込)
- *プラン利用者特別フリードリンク

下記より6種類お選び下さい。

- 瓶ビール、日本酒 (熟爛・冷酒)、焼酎 (麦・芋)
- ワイン (赤・白)、カクテル (5種)、梅酒 (3種)
- ウィスキー、チューハイ (レモン・グレープフルーツ)
- ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジジュース)

- ★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。

《洋風会席》

バケットにのったハマグリオープン焼きと生ハム

- ・フォアグラと茄子のミルフィーユにレモンコンフィ添え
- ・ボタン海老と小蕪のサラダ からすみ風味
- ・うなぎの柚子風味焼きに新野菜添え

パプリカの冷製スープと帆立貝

スズキのポワレに野菜のブイヨンソース
柔らかキャベツのアンチョビ風味

厳選牛フィレ肉のグリエ
ツルムラサキの葉とアーモンド

パン 又は 焼き飯にイベリコベジータ串

パティシエ特製お楽しみデザート

珈琲

アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL: 052-223-3751

〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-5-10

