



秋のご宴会プラン

9.1(Sun) > 11.30(Sat)

6,000円~

(税・サービス料込)



◆ 朴葉焼き



★ 秋鮭のポワレ



★ 牛肉のステーキ +1,000円

おすすめ



◆ 胡麻豆乳鍋

★ 豚フィレ肉のハーブ焼き

【プラン内容】

- 和洋折衷料理
- フリードリンク (120分)
- 会場使用料 (3時間)
- マイク、ステージ (対象外の会場あり)
- * 御料理スタイルは下記よりお選びください。
会席 or ビュッフェ or ボックススタイル
- * 会席料理は◆と★から各一品をご選択ください。
また、ご選択の料理は皆さま一律となります。
- * 選択メニュー以外の料理は月替りとなります。
(記載のメニューは9月の献立となります。)

- ※ 会席スタイル及びボックススタイルは少人数でもご利用いただけるよう6名様より承ります。
- ※ ビュッフェスタイルは25名様以上のご注文で人数分のご注文となります。
- ※ 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。

アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL: 052-223-3751

- 〜 会席お品書き 〜
- 鶏のバラティニーヌと生ハム
- 秋のよそおい
- 秋香る土瓶蒸し
- 鮪湯引き サーモン あしらいし
- ◆ 柔らかな豚と秋野菜の朴葉焼き
- ◆ 秋鮭と旬野菜の胡麻豆乳鍋
- ★ 秋鮭のポワレ
- フレンチタルタル焼き
- ★ 豚フィレ肉のハーブ焼き
- ハニーマスタードソース
- ★ 牛肉のステーキ ポルチーニソース (＋1,000円)
- 彩り五目御飯 香の物 赤出汁
- パティシエからの贈り物デザート
- 珈琲

*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。
*当館のお米は、国産米を使用しています。

《開設30周年特別特典》

- ① 季節限定プランのフリードリンク通常6アイテムのところ
更に3アイテム追加で9アイテム飲み放題
瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク
梅酒、サワー (レモン・グレープフルーツ)、カクテル
- ② ご宿泊料金 (お一人様一泊朝食付き) を **最大30%OFF**
シングル: 5,500円 ツイン: 4,500円
※ ツインルームはお二人でのご利用となります。
※ 特定日 (当館が定める日) は+1,000円となります。