

【宴会場のご案内】

アイリス愛知

忘・新年会

Plan

2024.12.1(Sun)

V

2025.2.28(Fri)

6,000円~

(税・サービス料込)

◆ 寄せ鍋

★ 合鴨のロースト

～ 会席お品書き ～

野菜たっぷりケークサレに
オイルサーティンと北寄貝のマリネ

椀物 焼目蟹真丈と
冬大根の播り流し

造り 鮭小角 寒鱈 あじのコース

◆ 焼物 一味山椒香る鱈の照り焼き
旬の八寸盛り合せ

◆ 煮物 辛味嗜風味の冬寄せ鍋

★ 縞ホッケにトマトとハーブの
白板昆布蒸し焼き

★ 合鴨のロースト
きざみわさび風味
木の子の子ネー添え

★ 牛肉のステーキ 季節野菜添え
(+1,000円)

食事 貝柱と切り干し大根の
焚き込み御飯

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が
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。

◆ 鱈の照り焼き

★ 縞ホッケ

★ 牛肉のステーキ +1,000円

おすすめ



《プラン特典》

- ① フリードリンク通常5アイテムのところ**6アイテム**以下の中からお選びください。
瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウィスキー、梅酒、カクテル、サワー(レモン・グレープフルーツ)、ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール)
- ② ご宿泊料金を**特別価格にてご提供**(お一人様一泊朝食付き)
シングル 9,100円 → 6,000円
ツイン 8,000円 → 5,000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+3,000円となります。

【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12月の献立となります。)

アイリス愛知
◆ご予約・お問い合わせは
TEL: 052-223-3751

※ 会席スタイル及びボックススタイルは**6名様**より承ります。
また、少人数でもご利用いただけるよう小部屋限定で**4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。

