

【宴会場のご案内】

2025.3.1(Sat)~5.31(Sat)

# 歓送迎会 プラン



★ 豚肉のロールロースト



## 6,000円~

(税・サービス料込)

### 【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。  
(記載の会場メニューは3月の献立となります。)

新しい門手と  
新たな出会いに乾杯!!

**アイリス愛知**  
◆ご予約・お問い合わせは  
**TEL: 052-223-3751**



◆ 地鶏と  
春野菜の石焼き



★ マリネした鯖の身



おすすめ

★ 牛肉のステーキ +1,000円

- 〜 会席お品書き 〜
- サラオニオンの上にスモークサーモンと  
ウイネグレットで香りつけた鮭の氷頭  
椀物 帆立真丈 若竹椀  
酒粕味噌仕立て  
造里 鯖 烏賊糸造里 あしらう一式
- ◆ 焼物 地鶏と春野菜の石焼  
自家製醤油麹タレ
  - ◆ 煮肴 白魚と桜海老の春菜鍋
  - ★ レモンと醤油でマリネした鯖の身に  
パセリとケールのソース
  - ★ ローズマリーとタイム風味の  
豚肉ロールロースト
  - 新玉ねぎにオリブソース
  - ★ 牛肉のステーキ 赤ワインの和風ソース  
若野菜で仕上げたガルニ  
(十一,000円)
- 食事 焼筒と浅利の炊き込み御飯  
香の物 赤出汁
- パティシエからの贈り物アセーレ 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。

### 《プラン特典》

- ① 30名様毎に**1名サービス**
- ② 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、ウイスキー、サワー(レモン・グレープフルーツ)  
梅酒、カクテル、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)
- ③ 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。

※ 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。