

【宴会場のご案内】

【Buffet Style】  
(イメージ写真)

# Summer Party 2024



6.1(Sat) > 8.31(Sat)

6,000円～

(種別サービス料込)



★豚肉とハムのチーズピカタ



◆鱧と夏野菜の柳川鍋



◆地鶏と夏野菜の天婦羅

おすすめ

★牛肉のステーキ  
+1,000円



## 【プラン内容】

### ●和洋折衷料理

(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。

\*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6月の献立となります。)

### ●フリードリンク (120分)

### ●会場使用料 (3時間)

### ●マイク、ステージ (ご利用出来ない会場あり)

★大平目のポワレ

## 《開設30周年特別特典》

① ビュッフェをご注文の方限定！30名様毎に**3名サービス**

※ 参加者全員のプランを注文した場合に限らせていただきます。

② 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、ウィスキー、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

③ 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。

～会席お品書き～

スモークサーモンと海老のスカンティア風  
 椀物：夏野菜真丈と冬瓜の薄葛仕立て  
 造里：鯖 鱸洗い あじらい一式

◆揚物：地鶏と夏野菜の天婦羅  
 柚子胡椒香る天出汁で

◆煮物：鱧と夏野菜の柳川鍋

★大平目のポワレ コンディマンソースに  
 きたあかりのスパイス風味

★豚肉とハムのチーズピカタにトマトフォンデュ

★牛肉のステーキ 山葵風味に季節野菜を添えて  
 (+1,000円)

食事：玉蜀黍とひじきのバター醤油御飯  
 香の物 赤出汁  
 パティシエからの贈り物テセル 珈琲

※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。

\*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。  
\*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。

## アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL : 052-223-3751