

【宴会場のご案内】

2025.3.1(Sat)~5.31(Sat)

歓送迎会 プラン



◆ 白魚と
桜海老の春菜鍋



★ 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

- ☆ 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 (11,000円)
 - ★ ローズマリーとタイム風味の豚肉ロールロースト
 - ★ 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
 - ◆ 煮肴 白魚と桜海老の春菜鍋
自家製醤油麹タレ
 - ◆ 焼物 地鶏と春野菜の石焼
 - 造里 鯖 烏賊糸造里 あしらう一式
 - 椀物 帆立真丈 若竹椀
酒粕味噌仕立て
 - 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
 - 〜 会席お品書き 〜
- 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ラ 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、ウィスキー、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様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。