

# パーティー プラン

2024年4月1日(月)～  
2025年3月31日(月)



※¥12,000 和洋折衷料理のイメージです

内容	・お料理	・フリードリンク	
	・室料(2時間)		

**¥15,000** / 1名様  
※税金・サービス料込

お料理 コース・卓盛・ buffet形式	①洋食料理	②和食料理
	③和洋折衷料理	

**¥12,000** / 1名様  
※税金・サービス料込

フリードリンク	①ビール(瓶)	②ワイン(赤・白)
	③焼酎(芋・麦)	④日本酒
	⑤ウイスキー	⑥ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、 コーラ、ジンジャーエール)
	¥15,000・¥12,000 ①～⑥全て含まれます ¥10,000 4種類お選びください 【1種追加 ¥500/1名様】	

**¥10,000** / 1名様  
※税金・サービス料込

ご利用人数
【立食】 30名様～
【着席】 20名様～

オプション ※要予約		
◎音響照明使用料	¥16,500	
◎卓上装花	¥4,400～	
◎デザートbuffet	¥2,500/1名様	
※30名様分より承ります		

場所
名鉄グランドホテル 宴会場
※会場はご利用人数に合わせてご案内いたします より広い会場をご希望の場合は別途料金を頂戴いたします

※写真はイメージです ※表示金額は税金・サービス料が含まれています

## 3010運動!

宴会における食べ残しを減らすため

最初の30分 最後の10分

みんなで食べる時間をもうけましょう。

名鉄ホテルグループでは、3010運動やmottECO活動を推進し、フードロス削減に取り組んでいます。詳しくは、担当者へお問合せください。



# Meitetsu Grand Hotel 宴会 お料理のご案内 (一例)

## ■和洋折衷コース料理

<¥12,000>



季節の先付  
オードブル盛り合わせ  
造里盛り合わせ  
鯖塩麴漬け  
国産牛フィレ肉のロティ  
りんごの和風ソース  
御飯 赤出汁 香の物  
季節のデザート  
デミタスコーヒー

<¥10,000>



季節の先付  
オードブル盛り合わせ  
造里盛り合わせ  
鮭味噌幽庵焼き  
牛フィレ肉のロティ  
りんごの和風ソース  
御飯 赤出汁 香の物  
季節のデザート  
デミタスコーヒー

## ■洋食コース料理

<¥12,000>



オードブル盛り合わせ  
鴨の蜂蜜コンフィ  
フルーツソース  
季節のスープ  
オマール海老の  
香草パン粉焼き  
国産牛フィレ肉のロティ  
トリュフソース  
季節のデザート  
ホテルメイドパン  
デミタスコーヒー

<¥10,000>



オードブル盛り合わせ  
鴨の蜂蜜コンフィ  
フルーツソース  
季節のスープ  
真鯛の香り焼き  
二種のソース  
牛フィレ肉のロティ  
りんごの和風ソース  
季節のデザート  
ホテルメイドパン  
デミタスコーヒー

## ■和食会席料理

<¥12,000>



【先付】季節の先付  
【椀盛】清汁仕立て  
【造里】造里盛り合わせ  
【焼肴】鯖塩麴漬け  
【煮物】豚角煮  
【強肴】甘鯛の唐揚げ  
【肉料理】和牛ロースト  
【食事】  
青菜としらすの混ぜ御飯  
赤出汁 香の物  
【水菓子】季節の水菓子

<¥10,000>



【先付】季節の先付  
【椀盛】清汁仕立て  
【造里】造里盛り合わせ  
【焼肴】鮭味噌幽庵焼き  
【煮物】奥三河鶏の治部煮  
【強肴】揚げ物盛り合わせ  
【食事】御飯  
赤出汁 香の物  
【水菓子】季節の水菓子

《¥15,000 のメニューは、担当者までお問い合わせください》

## ■オプションのご案内 (一例)



コーナー料理は30名様分より承ります。  
内容はお気軽にご相談ください。

鉄板焼き(ステーキ・シーフード)

各 ¥1,650~



ローストビーフ ¥2,260~

