



2025. 4/1(火)～

《料金》

¥10,000 /1名様

《場所》

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

《ご利用人数》

着席 20名様～
ブッフェ 30名様～

《内容》

◆お料理 コース/卓盛/ブッフェ形式(立食・着席)

- ① 洋食料理 ② 和食料理 ③ 和洋折衷料理

◆フリードリンク 4種類お選びください(1種追加 ¥500/1名様)

- ① 瓶ビール ② ワイン(赤/白) ③ 焼酎(芋/麦)
④ ウイスキー ⑤ 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)

- ◆会場費(2時間) ◆音響照明使用料(マイク2本付)
◆税金・サービス料

Option

20名様～/90分

二次会プラン ¥4,000 /1名様

下記よりお選びください(全員統一のプラン)

- ◆アルコールプラン
おつまみ/フリードリンク
◆スイーツプラン
デザートブッフェ
コーヒー、紅茶(セルフスタイル)

※事前のご予約が必要です
※宴会場にてご用意いたします。なお会場の指定は承りかねます

オプション ※要予約 数に限りがございます

- ① 利用時間・フリードリンク 30分延長 ¥500 /1名様
※最大1時間延長まで
② 吊看板をお値打ちに作成・設置 ¥15,000
※設置不可の会場がございます
③ プロジェクター&スクリーンセット 定価 ¥53,900 ⇨ ¥10,000

- ④ 記念集合写真の撮影(30枚～) ¥1,650 ⇨ ¥1,100/A5サイズ1枚
※現像したお写真をお渡しいたします ※予約状況により当日お渡しできない場合がございます
⑤ 宿泊料金 ベストフレキシブルレートから20%OFF
※前泊または当日泊に限ります ※他の割引との併用はできません
※ホテルへ直接ご予約いただいた場合に限りです 旅行代理店等からのご予約の場合は適用外となります

3010運動



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。

※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





和洋折衷
コース料理

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 / コーヒー

洋食
コース料理

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 / コーヒー



和食
会席料理

季節の先付 / 清汁仕立て / 造里盛り合わせ
 鮭味噌庵焼き / 奥三河鶏の治部煮 / 揚げ物盛り合わせ
 御飯 赤出汁 香の物 / 季節の水菓子



立食
パーティー



〈冷製料理〉

スモークサーモン アラモード
 鮮魚のカルパッチョと桃蕪のピクルス
 スパイシーミンチとトマトのパスタサラダ
 サラダチキンと野菜の棒棒鶏仕立て
 三元豚パストラミとモッツァレラチーズ
 薄切りビーフとミニトマトピクルスの彩りサラダ
 サンドウィッチ

〈温製料理〉

サーモンパイ包み焼き
 白身魚と雲丹フ란のパプー
 ベーコンときのこのペペロンチーノ
 チキンの焼き南蛮
 国産豚ロースのグリエ
 国産牛ロースのステーキ
 デザート / コーヒー