



2025.4/1(火)～

¥15,000 /1名様

¥13,000 /1名様

¥11,000 /1名様

※4月、11月～1月は除外日あり(要問合せ)

《内容》

- ・お料理
- ・フリードリンク
- ・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

《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～

《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》

下記全て含まれます

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・ウイスキー
- ・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)

特典 ※要予約

◆ 宿泊料金 ベストフレキシブルレートから 20%OFF

※他の割引との併用はできません ※前日または当日のご宿泊に限ります
※ホテルへ直接ご予約いただいた場合に限り
旅行代理店等からのご予約の場合は適用外となります

◆ スカイラウンジ203の二次会プラン 通常 ¥4,000 → ¥3,500 /1名様 (10名様～ 飲み放題120分+おつまみ)

平日・土曜日 19:00～23:00 の間ご利用いただけます

※定休日等、ご予約いただけない日時がございます

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



宴会 お料理のご案内 (一例)

¥13,000

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
 鯖塩麹漬け / 国産牛フィレ肉のロティ 赤ワインソース
 御飯 赤出汁 香の物 / 季節のデザート / コーヒー

¥11,000



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 / 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 / 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 / コーヒー



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
 鯖塩麹漬け / 豚角煮 / 甘鯛の唐揚げ / 和牛ロースト
 青菜としらすの混ぜ御飯 赤出汁 香の物 / 季節の水菓子



季節の先付 / 清汁仕立て / 造里盛り合わせ
 鮭味噌幽庵焼き / 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

《¥15,000 のメニューは、担当者までお問い合わせください》

※上記内容は一例であり、実際には季節にあわせた食材を使用いたします
 ※写真はイメージです

Option 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~

