

Thank You

歓送迎会 プラン

感謝や歓迎を伝えたい
そんなパーティーへ
ご利用ください

2023年4月1日(土)～
2024年3月31日(日)



※A PLAN 洋食料理のイメージです

内容

- ・お料理
- ・フリードリンク(4種)
- ・室料(2時間)



A PLAN

¥12,000 / 1名様

お料理

- ①洋食料理
- ②和食料理
- ③中国料理
- ④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ビール(瓶)
- ②焼酎(芋・麦)
- ③ウイスキー
- ④ワイン(赤・白)
- ⑤日本酒
- ⑥紹興酒 ※中国料理選択時のみ
- ⑦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)

ご利用人数

【立食】 30名様～
【着席】 10名様～

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
※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

オプション ※要予約

- ◎花束 ¥5,000～
- ◎プロジェクター・スクリーンセット ¥10,000
※数に限りがあります



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



■和洋折衷コース料理

< A PLAN >



季節の先付
 オードブル盛り合わせ
 造里盛り合わせ
 鱈塩麴漬け
 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

< B PLAN >



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

< A PLAN >



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

< B PLAN >



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

< A PLAN >



【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】鱈塩麴漬け
 【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

< B PLAN >



【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

■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~

