

# 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)		

お料理 コース・卓盛・ ブッフェ形式	①洋食料理	②和食料理
	③和洋折衷料理	

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】	

**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		
◎卓上装花	¥4,400～	
◎デザートブッフェ ※30名様分より承ります	¥2,500/1名様	

**¥15,000**/1名様  
※税金・サービス料込

**¥12,000**/1名様  
※税金・サービス料込

**¥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～

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





# 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~

