

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

2024年4月1日(月)～
2025年3月31日(月)



※¥12,000 洋食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
ブッフェ形式

- 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

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

ご利用人数

【立食】 30名様～
【着席】 20名様～

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 定価¥53,900⇒¥10,000



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~

