


# 同窓会 プラン

2024年4月1日(月)～  
2025年3月31日(月)


※¥12,000 和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) |          |

**¥12,000** / 1名様  
※税金・サービス料込

|                            |         |       |   |
|----------------------------|---------|-------|---|
| お料理<br>コース・卓盛・<br>buffet形式 | ①洋食料理   | ②和食料理 |  |
|                            | ③和洋折衷料理 |       |   |

**¥10,000** / 1名様  
※税金・サービス料込

|   |          |   |
|---|----------|---|
| フリードリンク<br> | 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<br>(ウーロン茶、オレンジ、<br>コーラ、ジンジャーエール) |
|   | ¥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】                |

**《平日の16:00までの宴席限定》**  
ソフトドリンクのみの場合は  
各料金より¥1,000引き

|  |   |
|--|---|
| <b>特典</b> ※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  |
| ②吊看板をお値打ちに作成・設置<br><small>※設置不可の会場がございます</small>                                   | 定価¥33,000⇨¥10,000   |
| 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～)<br><small>※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</small>     | ¥1,650⇨¥1,100/1枚(A5サイズ)   |
| ⑤宿泊料金 <b>ベストフレキシブルレートから20%OFF</b><br><small>※前泊または当日泊に限りです ※他の割引との併用はできません</small> |  |

|                          |
|--------------------------|
| ご利用人数                    |
| 【立食】 30名様～<br>【着席】 20名様～ |

|  |
|--|
| 場所   |
| <b>名鉄グランドホテル 宴会場</b><br><small>※会場はご利用人数に合わせてご案内いたします<br/>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</small> |

※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

## ■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~



※写真はイメージです  
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます