

New Banquet Plan

2022.4.1(Fri) ~ 2023.3.31(Fri)

Four Seasons Plan ~四季折々の会席料理をご堪能下さい~

《プラン内容》

会席料理（和食 or 洋食）、フリードリンク（120分）、会場使用料3時間、マイク、ステージ使用料

『アイリスセーフティ』

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、ガイドラインに基づき、皆様の「安心」と「安全」を第一に考えた対策を徹底しております。

- ①「密接」を避けソーシャルディスタンスに配慮し、完全個室スタイルで会場をご準備致しますので、安心してお過ごしください。
- ②ニューノーマルプランはスタッフと接触回数を減らすとともに、提供時間も短縮するため、会席料理の上品さをそのままに一品一品を一つにまとめた料理スタイルにいたしました。

新型コロナウイルス
感染防止対策
実施中

是非感染防止対策に取
組む安全・安心な宴
会を御座します。

※本企画は少人数でもご利用いただけるよう4名様より承ります。

新しい生活様式に対応した宴会プランをご用意いたしました。

~ New Normal Style Plan ~

《プラン内容》

個々盛料理（和食 or 洋食）、フリードリンク（90分）、会場使用料2時間、マイク使用料

カナデ

奏

5,000円（税・サービス料込）

ショウ
翔 7,000円（税・サービス料込）



水物	香の物	食事	煮物	蒸物	焼物	造り	椀物	先付
季節のフルーツ	三種	しらす山椒煮茶漬	蛸の柔らか煮	甘鯛の茶碗蒸し	三河牛の朴葉焼き	烏賊細造り 妻一式	白魚真丈	三種
							若布 柚子	
							菜の花	

インゲンと生姜のゼリー仕立て
ミョウガとアンチョビ風味 カラスミ

魚のリエットに牛蒡、レンコン、紅芋のクロッカ
ン 赤ピーマンのムース リーマンチーズと生ハムロール
フォアグラのテリーヌにトリュフソース

オマール海老のビスク

天然真鯛のポワレ レモン風味のソース 春野菜いろいろ

黒毛和牛のステーキに赤ワインソース
ポワレしたリードヴォーに草海老

パン 又は アサリと青豆の炊込みご飯

リ・オ・レ〜米のパパロアに青梅のゼリーと
ココナッツアイス レモン風味の泡

珈琲

ソラ
蒼 5,000円（税・サービス料込）



*メインディッシュは魚料理に変更できます。



ハズミ
禪 6,000円（税・サービス料込）

旬の一人鍋 国産黒毛和牛
フィレ肉

奏の料理に和食は「旬の一人鍋」が加わります。
洋食はお肉料理が「国産黒毛和牛フィレ肉」にグレードアップします。

《プラン利用者特典》

- ① フリードリンクのアイテム数を通常5アイテムのところ9アイテムに増加
瓶ビール、日本酒（熱燗・冷酒）、焼酎（麦・芋）、ワイン（赤・白）、ウイスキー（ハイボール含む）、梅酒、カクテル
サワー（レモン・グレープフルーツ）、ソフトドリンク（烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール）
- ② ご宿泊料金を特別価格お一人様一泊朝食付き5,000円にてご提供
（シングルルーム、ツインルーム限定！ツインルームは2名までのご利用となります。）

アイリス愛知

ご予約・お問い合わせは
TEL: 052-223-3751
〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-5-10

★献立は時季によって変わりますので詳細については営業スタッフにお尋ねください。
写真及び献立（メニュー）は春の内容でイメージです。
また、食材の都合により献立内容を変更する場合がございます。
★キャンセル料については利用規約に沿って、
プラン価格で算定した違約金を徴収いたします。
★当館のお米は、国産米を使用しています。