

新しい出会いと門出を祝して...

【宴会場のご案内】

歓送迎会プラン

3.1(Fri) > 5.31(Fri)

Iris Aichi

【プラン内容】

*和洋折衷料理

(会席 or ビュッフェ or ボックススタイル)

*フリードリンク(120分)

*会場使用料(3時間)

*マイク、ステージ(ご利用出来ない会場あり)

6,000円~(税・サービス料込)

※会席スタイル及びボックススタイルは少人数でもご利用いただけるよう**6名様**より承ります。

※ビュッフェスタイルは25名様以上のご注文で人数分のご注文となります。



★ 鶏の小悪魔風

◆ 春野菜と白魚の
とろろ鍋

《プラン特典》

- ① 30名様毎に**1名サービス**
(ビュッフェの場合は全員の注文に限る)
- ② フリードリンクのアイテムを通常5アイテムのところ**1アイテム追加**

瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク

※フリードリンクのアイテムは以下の物に変更も出来ます。

梅酒、サワー(レモン・グレープフルーツ)、カクテル

- ③ ご宿泊料金(一泊朝食付き)を**特別価格**にてご提供
シングル: 6,000円 ツイン: 5,000円

※ 特定日(当館が定める日)は+1,000円となります。

◆ 合鴨と春野菜の石焼き



★ 白身魚のプレゼ



★ 牛肉の網焼きステーキ
+1,000円

おすすめ

〈会席お品書き〉

彩り野菜のテリーヌと春の新緑野菜

椀物・焼目鯛真丈

菜の花 若布 木の芽

造り・鮓 帆立貝柱 あしらいい式

◆ 焼物: 春野菜と白魚のとろろ鍋
◆ 焼物: 合鴨と春野菜の石焼き

★ 白身魚のプレゼ ゆず風味のソース

★ 鶏の小悪魔風 マスタードとチリソース焼き

★ 牛肉の網焼きステーキ 赤ワインソース
クラタン・ド・フィノワーズを添えて
(+1,000円)

食事: 胡麻油香る牛肉と筍の焼きごみご飯
香の物 赤出汁

パティシエからの贈り物アセッセル 珈琲

※ ◆と★から各一品をご選択ください。

※ ご選択の料理は皆さま一律となります。

※ 選択メニュー以外の料理は月替りとなります。
(上記メニューは2月の献立となります。)

アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL: 052-223-3751

*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。