【宴会場のご案内】

秋のご宴会プラン

9.1(Mon) > 11.30(Sun)

6,000円～
（税・サービス料込）

≪プラン特典≫

① プランのフリードリンク通常５アイテムのところ
１アイテム追加で６アイテム
瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウィスキー、ソフトドリンク
梅酒、サワー（レモン・グレープフルーツ）、カクテル
② ご宿泊料金をお一人様1,000円ＯＦＦ

【プラン内容】

- 和洋折衷料理、フリードリンク（120分）
- 会場使用料（3時間）
- マイク、ステージ（対象外の会場あり）

＊御料理スタイルは下記よりお選びください。
会席 or ビュッフェ or ボックススタイル
＊会席料理は◆と★から各一品をご選択ください。
また、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。
（記載のメニューは９月の献立となります。）

～会席お品書き～

秋の味覚
サンマのコンフィに湯葉の紫蘇の実風味
旬彩の土瓶蒸し
鮪湯引き　烏賊　あしらい一式
◆秋鮭の朴葉味噌田楽焼き　旬の八寸添え
◆地鶏と茸の白湯鍋　柚子胡椒風味
★鱈に白いんげん豆と
赤イカのジェノベーゼソース
★豚フィレ肉のピッサラディエール風
★牛肉のステーキ　赤ワインソース
（＋１、０００円）
秋の彩り五目御飯　香の物　赤出汁
パティシエからの贈り物デセール　珈琲

＊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。
＊当館のお米は、国産米を使用しています。

アイリス愛知
◆ご予約・お問い合わせは
ＴＥＬ：０５２-２２３-３７５１

※ 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。
※ 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。