



歓迎会プラン 7,000円~

【宴会場のご案内】

2026.3.1(Sun)

> 5.31(Sun)

Iris Aichi

◆ご予約・お問い合わせは
TEL : 052-223-3751

★ 三元豚のロースト

◆ 桜海老かき揚げと
旬野菜の天婦羅

(税・サ込)

【プラン特典】

- 30名毎に1名サービス
- 会場使用料3時間サービス
- マイク、ステージ使用料サービス（対象外の会場あり）
- フリードリンク通常5アイテムのところ6アイテム

以下の中からお選びください。

瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウィスキー、サワー（レモン・グレープフルーツ）、梅酒、カクテル、ソフトドリンク（烏龍茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール）

- ご宿泊料金をお一人様1,000円OFF!!

（対象外の宿泊プランあり。詳細はスタッフへお尋ねください）

*御料理スタイルは会席・ビュッフェ・ボックススタイルよりお選びください。

*会席料理は◆と★からそれぞれ一品ご選択ください。

また、ご選択の料理は皆さま一律となります。

*選択の料理以外は月替りとなり、下記のお品書きは3月の献立となります。

*会席及びボックススタイルは6名様より承ります。

また、少人数でもご利用いただけるよう小部屋限定で4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基づき、プラン料金で算定した違約金を徴収いたします。

◆ 春野菜と鯛の子 柳川鍋



★ メバルのこんがり塩焼き

おすすめ



★ 牛肉のステーキ 和風ソース

+1,000円

食事

揚げしらすと山菜の炊き込み御飯
(+1,000円)
赤香の物
赤出汁

パーティシエからの贈り物デセール
珈琲

*当館のお米は、国産米を使用しています。
*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。

★ 牛肉のステーキ

メバルのこんがり塩焼き
サフラン風味の春キャベツソース
三元豚のローストに
オニオンバルサミコソース
九条ネギと共に

★ サラダ

山椒塩で食す
桜海老かき揚げと旬野菜の天婦羅
春野菜と鯛の子
柳川鍋

★ 造り

鮪
ウ贼昆布
和え
木の芽
筍
菜の花
眞昆布
あじらい一式

★ 揚物

昆布
赤ワイン風味の新玉ねぎのマリネ
春野菜と鯛の子
柳川鍋

★ 烧物

鮪
ウ贼昆布
和え
木の芽
筍
菜の花
眞昆布
あじらい一式

△ 会席お品書き△