

歓送迎会プラン

【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

7,000円～ (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

～ 会席お品書き ～

昆布に似たトラウトサーモン
赤ワイン風味の新玉ねぎのマリネ

椀物 焼目若布真丈
筍 菜の花 真昆布 木の芽

造里 鮎 烏賊昆布和え あしらひ一式

◆ 揚げ 山椒薬塩で食す

◆ 煮替 桜海老かき揚げと旬野菜の天婦羅
柳川鍋

★ メバルのこんがり塩焼きに

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

★ 牛肉のステーキ 和風ソース

食卓 揚げしらすと山菜の炊き込み御飯

パティシエからの贈り物デザート 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。