

◆ 鱧と穴子の天婦羅



★ 牛肉のステーキ 実山椒風味



★ 鶏肉と無花果のオープン焼き



《プラン内容&特典》

- 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

① フリードリンクのアイテムが**全て飲み放題!!**

今年の夏も平年を上回る猛暑になる見通しです。
いつもより冷たい飲み物の品数を増やしてお待ち
しています。皆で暑い夏を乗り切ろう!!

瓶ビール、冷酒、麦・芋焼酎、赤・白ワイン、梅酒ソーダ
濃いめのレモン・グレープフルーツサワー、ハイボール、カクテル
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**1,000円OFF**

※ 会席及びボックススタイルは**6名様**より承ります。
また、少人数でもご利用頂けるよう小部屋限定で
4名様より承ります。

※ ピ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。

* 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。

※ 御料理スタイルは以下からお選びください。

会席 or ピュッフェ or ボックススタイル

- ・会席料理は◆と★からそれぞれ各一品をご選択ください。
また、ご選択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。
(下記のお品書きは6月のお献立となります。)

パティシエからの贈り物デザート 珈琲

食事：バター醤油香る
夏牛蒡と玉蜀黍の炊き込みご飯
香の物 赤出汁

★ 牛肉のステーキ 実山椒風味
(十一、000円)

★ 鶏肉と無花果のオープン焼き
パセリとケールのソース

◆ 煮替：蒸豚とトマトに夏野菜
胡麻すき焼き 玉子
酢立おろし天出汁

◆ 揚物：鱧、穴子と夏野菜の天婦羅

造里：真蛸 鮪 あしらひ一式
冬瓜 順才 笹打葱 薄葛仕立て

〜 会席お品書き 〜
シャンボン・ド・パリ パルミジャーノ風味
椀物：浅利枝豆真丈
冬瓜 順才 笹打葱 薄葛仕立て

アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL：052-223-3751



◆ 蒸豚とトマトに夏野菜

★ 銀ヒラスのポワレ

Summer Plan

7,000円～

(税・サービス料込)

2026.6.1(Mon) > 8.31(Mon)