

【宴会場のご案内】



忘新年会 プラン

一年の締めくくりと始まりに仲間が集って愉しいひとときを。

26.11.1(Sun)



27.1.31(Sun)

★ 鱈のロースト

◆ 三河豚の葱塩鍋

7,000円 ~ (税・サービス料込)

《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!!**
瓶ビール、日本酒、麦・芋焼酎、赤・白ワイン、梅酒
ウイスキー、レモン・グレープフルーツサワー、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ご宿泊料金年末年始特別割引
お一人様通常プラン価格より **1,500円割引**
*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)

～会席お品書き～

- 海老のマリネと生ハム
- 牛蒡のコレニッショヨン コリアンダー風味
- 椀物：蓮根真丈 結び湯葉
- 焼き椎茸 法蓮草擂り流し 柚子
- 造里：紅葉鯛 鮎 あしらひ一式
- ◆焼物：寒鰯雲丹焼きと旬の八寸盛合せ
- ◆煮替：三河豚の葱塩鍋
- ★鱈のロースト 米のソースに
- ★鶏胸肉の網焼き
- ★牛肉のカツレツと旬の野菜 トマトソース (+1,000円)
- 食事：黒胡椒香る牛肉と茸の炊き込み御飯
- 香の物 赤出汁
- パティシエからの贈り物デザート 珈琲
- *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。
- (上記写真は十一月の献立となります。)

◆ 寒鰯雲丹焼き



おすすめ!
★ 牛肉のカツレツ +1,000円



★ 鶏胸肉の網焼き



*忘新年会プランは**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。
*当館のお米は、国産米を使用しています。
*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。

Iris Aichi
◆ご予約・お問い合わせは
TEL: 052-223-3751