

New Style 会食プラン

～ 個室で安心!! 少人数で楽しく会食を～

期間：2021年4月1日(木)～2022年3月31日(木)

New 煌 [きらめき] **7,000円** (税・サービス料込)

【洋風会席】

稚鮎のフリットと赤貝 ウドの酢味噌和え

野菜のテリーヌに桜鯛のマリネ
海老のエスカベッシュ
穴子の洋風寿司、新竹の子のフリット

ラングステーキのコンソメジュレに順才と枝豆

シトロネルの香りのアイナメのポワレに
トウモロコシのニョッキ ミュスカード風味

プレミアム牛肉のステーキ
こんがりじゃが芋と茄子の含め煮

春キャベツ・アボカド・シラスの塩ナムルご飯
又は パン

春の特製お楽しみデザート

珈琲

【和会席】

～お品書き～

先付 旬菜二種盛

椀物 蛤酒蒸し 山ウド 木の芽

造り 鯛 鯖 名残り河豚 鳥賊

青タツ 花穂じそ 妻一式

焼物 天子幽庵焼き 一寸豆

揚物 白魚 天使の海老 山菜三種

凌ぎ 穴子寿司

煮物 タコの柔らか煮

食事 おろし蕎麦

水物 華 グレープフルーツ

希望 [のぞみ] **5,000円** (税・サービス料込)



【Western Kaiseki】

桜鯛のマリネと燻製の帆立貝に甲殻類のジュレ
春野菜と共に

新グリーンピースの軽いスープに青豆のムース
春風の香り

粗味噌でマリネした鱈に焼き山芋
軽い野菜のブイヨンソースで
又は

赤ワイン風味の牛フィレ肉ステーキ
木の子のソーテと
茄子のコンソメ煮に茄子のフライを添えて

桜エビの菜飯 又は パン

春の特製お楽しみデザート

珈琲



【Japanese Kaiseki】

先付 胡麻豆腐 桜大根
造り 鱈 鳥賊 竹の子
焼物 天子朴葉焼き
蒸物 白魚入り茶碗蒸し
煮物 飛竜頭 竹の子
食事 おろし蕎麦
水物 季節のフルーツ

～お品書き～

多くの方に少人数でも宴会を開催していただけるようにプランの最低利用人数を6名より4名に変更いたしました。

皆様の「安全」と「安全」を第一に考えた防疫体制『アイリスセーフティ』を作成し、様々な感染対策を行い、完全個室スタイルの会場をご準備致します。

ゆとりを持った空間で安全な会場づくりのもと安心してゆっくり会食をお楽しみください。



※向い合わせ(対面式)
中央にアクリル板を設置し
更に隣との間隔をあけます。



※円卓
通常最大8名の所を4名にし、隣との間隔をあけます。

【プラン内容】

料理(和会席or洋風会席)、フリードリンク(2時間)、会場使用料(3時間)、マイク、ステージ使用料(対象外の部屋有)
フリードリンクアイテム：瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、カクテル、ウイスキー、サワー、梅酒、ソフトドリンク

《New Style 会食プラン利用者特典》

- 2021年4月1日(木)～9月30日(木)の期間にご利用の方にはご利用人数に応じて次回以降ご利用いただける**金券をプレゼント!!** 『～10名:10,000円、11名～20名:20,000円、21名以上:30,000円』
※金券の有効期限は2022年3月31日(木)までです。
- フリードリンクのアイテム数を通常5アイテムのところ9アイテムに増加
- ご宿泊料金を特別価格お一人様一泊朝食付き5,000円にてご提供
(シングルルーム、ツインルーム限定!ツインルームは2名でのご利用となります。)

★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。
★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。
★厳選した旬の食材をしておりますので、献立(メニュー)内容は時季によって異なります。ご案内の献立(メニュー)は4月の献立です。

アイリス愛知

〒460-0002 名古屋市中央区丸の内2-5-10

お問い合わせは TEL 052-223-3751