

【宴会場のご案内】

# Iris Aichi

## 2023 - 2024

1年の締めくくりと始まりに集って楽しいひとときを。

# 忘新年会プラン

### 12.1(Fri) > 2.29(Thr)

～ 会席お品書き ～

ケーキサレのうえに  
マリネした秋刀魚の炙り焼き

マイク・ステージ  
会場3時間

和洋折衷料理  
(会席 or ビュッフェ)

フリードリンク  
(120分)

椀物：牡蠣真丈  
冬野菜の揚げ流し 針柚子

造り：寒鰯 鮪 あしらひ一式

◆ 焼物：鯖幽庵焼き 旬の八寸添え  
◆ 煮物替り：三河豚火鍋

★ 白身魚のポワレ クミン風味のシュールルート添え  
★ 豚ロース肉のソテー 粒マスタード風味  
★ 牛肉のグリル カフェ・ド・パリ風 (+1,000円)

食事：浅利と茸の塩麴ご飯 香の物 赤出汁

パティシエからの贈り物デザート 珈琲

※ ◆と★から各一品をご選択ください。  
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。  
(上記メニューは12月の献立となります。)

# 6,000円～

(税・サービス料込)

プラン  
ご利用で  
宿泊割引

## 宿泊特典

シングル朝食付きお一人様 **6,000円**

ツイン朝食付きお一人様 **5,000円**

※ご要望に応じてボックススタイルも承っております。  
※会席スタイル及びボックススタイルは少人数でも  
ご利用いただけるよう**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。

### 《プラン特典》

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**1アイテム追加**  
瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク  
※フリードリンクのアイテムは以下の物に変更も出来ます。  
梅酒、サワー(レモン・グレープフルーツ)、カクテル



★ 豚ロース肉のソテー

◆ 鯖幽庵焼き



◆ 三河豚火鍋



★ 白身魚のポワレ



おすすめ +1,000円  
★ 牛肉のグリル カフェ・ド・パリ風

\*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。

11.27  
あいち県民の日

## アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは **TEL : 052-223-3751**  
〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-5-10