

秋 のご宴会プラン

9.1(Mon) > 11.30(Sun)

6,000円~

(税・サービス料込)



おすすめ ★ 牛肉のステーキ +1,000円

★ 豚フィレ肉

◆ 秋鮭朴葉味噌
田楽焼き

《プラン特典》

- ① プランのフリードリンク通常5アイテムのところ
1アイテム追加で6アイテム
瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウィスキー、ソフトドリンク
梅酒、サワー(レモン・グレープフルーツ)、カクテル
- ② ご宿泊料金をお一人様**1,000円OFF**
※対象外のプランあり
(詳細はスタッフへお尋ねください)

【プラン内容】

- 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(対象外の会場あり)
- * 御料理スタイルは下記よりお選びください。
会席 or ビュッフェ or ボックススタイル
* 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。
(記載のメニューは9月の献立となります。)

秋の彩り五目御飯 香の物 赤出汁
パティシエからの贈り物デザート 珈琲

* 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。

★ 牛肉のステーキ 赤ワインソース (+1,000円)
★ 豚フィレ肉のピッサラディエール風
★ 鮭に白いんげん豆と
赤イカのシエノバセソース

◆ 秋鮭の朴葉味噌田楽焼き 旬の八寸添え
◆ 地鶏と茸の白湯鍋 柚子胡椒風味

鮪湯引き 烏賊 あしらいい一式

旬彩の土瓶蒸し

秋の味覚

サンマのコンフィに湯葉の紫蘇の実風味

〜会席お品書き〜

アイリス愛知

◆ご予約・お問い合わせは

TEL: 052-223-3751

※ 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。