

7F 宴会場
Banquet plan

宴会場 PARTY PLAN

2024.2.1 ~ 2024.3.31

ご利用時間 2 時間



※写真はイメージです

様々なシーンにご利用いただける選べるプランをご用意しました。ホテルシェフの本格料理をご堪能ください。

シルバー
Silver 選べるコース
お一人様 ¥ **7,000**
(税サ込)

- ①コース料理
- ②buffet
- ③大皿料理

和食

洋食

和食

洋食

和洋折衷

和食

洋食

飲み放題プラン 120分

Aコース ¥ **2,800** (税サ込お一人様)
【アルコール6種+ソフトドリンク】

ビール・焼酎・ウイスキー・ハイボール・日本酒・カクテル各種
ノンアルコールビール・ソフトドリンク各種

Bコース ¥ **2,300** (税サ込お一人様)
【アルコール3種+ソフトドリンク】

ビール・焼酎・ウイスキー・ハイボール・ノンアルコールビール
ソフトドリンク各種

Cコース ¥ **1,100** (税サ込お一人様)
【ソフトドリンク】

ノンアルコールビール・ウーロン茶・コーラ・ジンジャール・オレンジジュース

※料金は全て税金・サービス料が含まれています。

ゴールド
Gold 選べるコース
お一人様 ¥ **9,000**
(税サ込)

- ①コース料理
- ②buffet

和食

洋食

和洋折衷

和食

洋食

和洋折衷

プラチナ
Platinum 選べるコース
お一人様 ¥ **11,000**
(税サ込)

- ①コース料理
- ②buffet

和食

洋食

和洋折衷

和食

洋食

和洋折衷

※各コースとも15名様より承ります。(buffetは30名様より)

このプランだけのお得な4大特典付き!!

- 01 | 会場費 2 時間無料
- 02 | ステージ3枚サービス
- 03 | ホテル備品使用料30%OFF
- 04 | マイク2本サービス

《上記プラン以外ご利用の場合》

ご宴会はお料理6,000円以上、お弁当2,800円以上で承ります。
その場合、**使用会場費 2 時間分の20%**を別途頂戴いたします。
それ以外につきましては、規定会場使用料をいただきます。詳しくはお問合せください。

ホテル宴会場では安心・安全をお届けする為、新型コロナウイルス感染症予防対策を行っております。詳しくはホテルHPをご確認ください。名鉄トヨタホテルHP <https://www.toyota-hotel.co.jp/>

お問い合わせ
お申し込み

名鉄トヨタホテル

tel. **0565-35-4629** (営業部)
豊田市喜多町一丁目140番地 TEL.0565-35-6611(代)

Pフリーパーキング加盟駐車場
ホテルご利用のお客様は3時間駐車料金サービス

PARTY PLAN MENU

パーティプランメニュー例

Silver お一人様 税サ込 ￥7,000

コース料理

①和食会席

- ◇前菜五種盛り
- ◇刺身三種盛り
- ◇鯖春山焼き あしらひ
- ◇若竹蒸し
- ◇公魚美人粉揚げ
- ◇麺(うどん・そば)
- ◇季節の果物

②洋食コース

- ◇パテドカンパニュ
- ◇卵とチーズ入りコンソメスープ
- ◇真鯛のポアレ蚕豆ソース
- ◇牛肉ロースト香草香るジュレで
- ◇パンとバター
- ◇季節のデザート
- ◇コーヒー

大皿料理

③和食大皿

- ◇前菜盛合せ
- ◇造り二種
- ◇焼物
- ◇鉢物(煮物)
- ◇揚げ物(天麩羅)
- ◇麺(うどん・そば)
- ◇季節の果物

④洋食大皿

- ◇オードブル盛合せ
- ◇海老フリットチリソース
- ◇豚肩肉の煮込み
- ◇サイコロステーキ
- ◇塩焼きそば
- ◇ココットデザート
- ◇コーヒー

ブッフェ

⑤和食ブッフェ

- ◇前菜小鉢三種
- ◇造り盛合せ
- ◇焼物
- ◇串物
- ◇鉢物
- ◇揚げ物
- ◇鍋物
- ◇巻き寿司
- ◇麺物
- ◇季節の果物 ◇甘味

⑥洋食ブッフェ

- ◇オードブル
- ◇サラダバー
- ◇赤魚のボワレ プロバンサル風
- ◇白身魚の照焼
- ◇フライドチキン
- ◇塩焼きそば
- ◇牛肉のボワレ ポリネシアン風
- ◇本日のカレー
- ◇デザート ◇コーヒー

⑦和洋折衷ブッフェ

- | 【和食】 | 【洋食】 |
|---------|---------|
| ◇前菜小鉢三種 | ◇オードブル |
| ◇造り盛合せ | ◇サラダバー |
| ◇焼物 | ◇赤魚のボワレ |
| ◇串物 | ◇牛肉のボワレ |
| ◇鉢物 | ◇本日のカレー |
| ◇揚げ物 | ◇デザート |
| ◇押し寿司 | ◇コーヒー |
| ◇麺物 | |

Gold お一人様 税サ込 ￥9,000

※ブッフェは Silver をアップグレードしたものになります。

コース料理

⑧和食会席

- ◇前菜五種盛り
- ◇刺身三種盛り
- ◇茶碗蒸し又は押し寿司
- ◇季節の焼き魚
- ◇季節の煮物
- ◇季節の天婦羅
- ◇食事物
- ◇季節の果物

⑨洋食コース

- ◇サーモン香草マリネ 薔薇仕立て
- ◇冷製スープ 紅芋のバリソワーズ
- ◇白身魚とオートミールのマリアーージュ
- ◇牛肉ロースト赤ワインビネガーソース
- ◇パンとバター
- ◇ホワイトチョコレートムース
- ◇コーヒー

⑩和洋折衷コース(和メイン)

- ◇前菜五種盛り
- ◇造り三種盛り
- ◇蒸物・押し寿司
- ◇焼物
- ◇牛肉ロースト香草薫るジュレ
- ◇食事(麺物)
- ◇デザート
- ◇コーヒー

⑪和洋折衷コース(洋メイン)

- ◇前菜五種盛り
- ◇造り二種盛り
- ◇茶碗蒸し
- ◇真鯛のボワレ蚕豆ソース
- ◇牛フィレ肉ロースト香草薫るジュレ
- ◇パンとバター
- ◇デザート
- ◇コーヒー

Platinum お一人様 ￥11,000

※ブッフェは Silver をアップグレードしたものになります。

コース料理

⑪和食会席

- ◇前菜五種盛り
- ◇季節の吸い物
- ◇刺身三種盛り
- ◇茶碗蒸し又は押し寿司
- ◇季節の焼き魚
- ◇季節の煮物
- ◇季節の天婦羅
- ◇食事物
- ◇季節の果物

⑫洋食コース

- ◇甘エビのタルタル 走り野菜添え
- ◇真鯛の昆布締カルパッチョ仕立て
- ◇帆立貝とキンメダイ盛り合わせ
- ◇牛フィレ肉低温調理
- ◇パンとバター
- ◇パティシエ特製デザート
- ◇コーヒー

⑭和洋折衷コース(和メイン)

- ◇前菜五種盛り
- ◇造り三種盛り
- ◇焼物
- ◇鉢物
- ◇牛肉ロースト香草薫るジュレ
- ◇食事(麺物)
- ◇デザート
- ◇コーヒー

⑮和洋折衷コース(洋メイン)

- ◇前菜五種盛り
- ◇造り二種盛り
- ◇茶碗蒸し
- ◇帆立貝とキンメダイ盛り合わせ
- ◇牛フィレ肉低温調理
- ◇パンとバター
- ◇デザート
- ◇コーヒー

※季節によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。