

宴会場 PARTY PLAN

2024.4.1 ~ 2024.10.31 ご利用時間 2 時間
2024.11月、12月、2025.1月は別プランをご用意させていただきます。



※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**
(税込)

会場費

+

- ①ブッフェ 和食 洋食 和洋折衷
- ②大皿料理 和食 洋食

ゴールド
Gold 選べるコース
お一人様 ¥ **8,500**
(税込)

会場費

+

- ①コース料理 和食 洋食
- ②ブッフェ 和食 洋食 和洋折衷
- ②大皿料理 和食 洋食 和洋折衷

プラチナ
Platinum 選べるコース
お一人様 ¥ **10,000**
(税込)

会場費

+

- ①コース料理 和食 洋食 和洋折衷
- ②ブッフェ 和食 洋食 和洋折衷
- ③大皿料理 和食 洋食 和洋折衷

飲み放題プラン 120分

Aコース ¥3,000 (税込お一人様)

ビール・焼酎・ウイスキー(ハイボール)・ワイン・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 ¥2,500 (税込お一人様)

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 ¥1,200 (税込お一人様)

【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
※料金は全て税金・サービス料が含まれています。

※各コースとも20名様より承ります。(ブッフェは30名様より) ※人数のご変更は3日前までとさせていただきます。

このプランだけのお得な特典付き!!

- ◎ホテル備品使用料30%OFF
- ◎ステージ3枚サービス
- ◎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3,000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/>

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

buffet

和食buffet

- ◇小鉢三種盛
- ◇造り盛り合わせ
- ◇焼物
- ◇串物
- ◇鉢物
- ◇鍋物
- ◇揚げ物
- ◇巻き寿司
- ◇麺物
- ◇フルーツ
- ◇甘味

洋食buffet

- ◇オードブル(2~4種)
- ◇サラダバー
- ◇白身魚ポアレ
- ◇麻婆豆腐
- ◇鶏肉の唐揚げ
- ◇ビーフン
- ◇牛肉のポアレ ポリネシアン風
- ◇本日のカレー
- ◇デザート
- ◇デミコーヒー

和洋折衷buffet

- | 【和食】 | 【洋食】 |
|----------|----------------|
| ◇小鉢三種 | ◇オードブル(2~4種) |
| ◇造り盛り合わせ | ◇サラダバー |
| ◇焼物 | ◇白身フライチリマヨネーズ |
| ◇串物 | ◇鶏肉の唐揚げ |
| ◇鉢物 | ◇ソーセージとフライドポテト |
| ◇揚げ物 | ◇麻婆豆腐 |
| ◇押し寿司 | ◇本日のカレー |
| ◇麺物 | ◇デザート |
| | ◇デミコーヒー |

大皿料理

和食大皿

- | | |
|---------------|------------------|
| ◇前菜 三種盛り | ◇揚物 竜田揚げ 手羽先から揚げ |
| ◇造り 二種盛り | ◇麺物 焼うどん |
| ◇焼物 焼き鳥串・つくね串 | ◇水物 季節のプリン |
| ◇鉢物 煮合わせ | |

洋食大皿

- | | |
|--------------------|---------------------|
| ◇オードブル① | ◇牛肉のポワレ 赤ワインと醤油のソース |
| ◇オードブル② | ◇焼きビーフン |
| ◇白身魚フライ チリマヨネーズソース | ◇ココナッツデザート |
| ◇豚肩肉の煮込み プロヴァンス風 | |

Gold お一人様 税サ込 ¥8,500

※buffetはSilverをアップグレードしたのになります。

コース料理

和食会席

- | | |
|-------------|--------|
| ◇前菜の盛り合わせ | ◇季節の煮物 |
| ◇お造り3種 | ◇天婦羅 |
| ◇茶碗蒸し又は押し寿司 | ◇食事物 |
| ◇季節の焼き魚 | ◇季節の水物 |

洋食コース

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ◇豚肉のリエットかわいいサラダを添えて | ◇和牛肉のロースト 赤ワインと茸ソース |
| ◇トマトとバミセリスープ | ◇パンとバター |
| ◇鱈のポワレとスパイスマッシュポテト | ◇レアチーズケーキ 赤い果実のソース |
| ◇バジル香る香草ソースで | ◇コーヒー |

大皿料理

和食大皿

- ◇前菜
- ◇造り
- ◇蒸し物又は押し寿司
- ◇焼物
- ◇煮合わせ・鍋
- ◇揚げ物
- ◇焼うどん
- ◇水物

洋食大皿

- ◇オードブル①
- ◇オードブル②
- ◇白身魚フライ チリマヨネーズソース
- ◇鶏肉の唐揚げ カシューナッツ和え
- ◇豚肩肉の煮込み プロヴァンス風
- ◇和牛肉のポアレ 赤ワインと醤油のソース
- ◇サーモンといくらの五目ちらし
- ◇ココットデザート

和洋折衷大皿

- ◇前菜
- ◇造り
- ◇蒸し物
- ◇大きな海老フライ チリマヨネーズソース
- ◇和牛肉のポアレ 赤ワインと醤油のソース
- ◇麺類
- ◇ココットデザート

Platinum お一人様 ¥10,000 メニュー詳細につきましてはスタッフまでお問合せください。

※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。