

Season Plan
SUMMER

夏の宴会 プラン

彩り豊かな料理と
様々なシーンに合わせた
宴会プラン

2025年

6月1日(日) ▶▶ 8月31日(日)



3つのプランをフリードリンク付きで
ご用意いたしました。

Aプラン 10,500円

Bプラン 12,500円

Cプラン 15,500円

おすすめコース

◇和洋中折衷ブッフェ ◇和洋中折衷コース

※その他コースをご希望の場合はご相談承ります。

フリー
ドリンク

ビール・ウィスキー・焼酎(芋・麦)
ソフトドリンク・炭酸水

特典

会場使用料 2 時間サービス

基本音響照明レンタルサービス

マイク 2 本・舞台ステージ使用料無料

※上記プランは 20 名様より承ります。

※上記プラン料金は、税金・サービス料を含みます。

※特定原材料 8 品目アレルギーの対応については担当までご相談ください。

※メニューは時節により一部変更することがございます。

※当ホテルが使用のお米は国産米です。※写真はイメージです。



HOTEL **MIELPARQUE** NAGOYA

〒461-0004 名古屋市東区葵3-16-16

■JR名古屋駅から中央線で 9 分「千種駅」下車 (地下鉄1番出口前)

■地下鉄東山線「千種駅」下車 1 番出口前

■地下鉄桜通線「車道駅」下車 3 番出口 南へ徒歩約2分

TEL.052-937-3665 (直通)



Aプラン

¥10,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 豚しゃぶと洋風揚げ茄子と長芋のサラダ仕立て
- 御造り式種盛り あしらい一式

【温製料理】

- 旬魚の蒸し煮 トマトガーリックソース
- ワサビ風味の鶏肉ソテー 茗荷とネギの香り
- 豚肉のBBQ仕立て 焼き野菜添え
- 一口海老カツの玉子綴じ
- 蒸し赤魚の蛤と帆立風味だし餡
- 肉団子と野菜の照り焼き
- 海老のチリソース ロマネスコ添え
- 揚げ鶏の香辣スパイスと蔬菜一口巻き揚げ
- アサリと蒜茎のクミン焼きそば
- 蒸し点心併せ盛り

【デザート】

- 各種盛り合わせ ■ コーヒー

Bプラン

¥12,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 海老と生ハムの生春巻き
- 御造り式種盛り あしらい一式

【温製料理】

- ワサビ風味の鶏肉ソテー 茗荷とネギの香り
- 豚肉のBBQ仕立て 焼き野菜添え
- 牛肉（加工）の低温調理 イチジク入り赤ワインソース
- 一口海老カツの玉子綴じ
- 蒸し赤魚 蛤と帆立風味だし餡
- 豚角煮と染み大根の旨煮
- 中蝦のチリソース
- カレー春巻と越南一口巻揚げ盛り合わせ
- 蟹肉とグリーンアスパラの焼きそば
- 飲茶蒸し点心セイロ

【デザート】

- 各種盛り合わせ ■ コーヒー

Cプラン

¥15,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- オードブル盛り合わせ 5種
- 御造り参種盛り合わせ あしらい一式
- 蝦と帆立貝柱の姜葱ジャン和え

【温製料理】

- 穴子とサフランリゾットのロール バルサミコソース
- 鴨胸肉のロティ 生姜のコンフィ添え バイナップルソース
- 国産牛とフォワグラのアンサンプル イチジク入り赤ワインソース
- 蒸し赤魚 蛤と帆立風味だし餡
- 豚角煮と染み大根の旨煮
- 鰻飯 小井仕立て
- 天麩羅盛り合わせ
- 蟹爪のエビすり身包揚げのチリソース
- オマールクローと緑野菜の焼きそば
- 飲茶點心セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- フルーツ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- 枝豆のムース
- 御造り一点盛り あしらい一式
- 冷製炊き合わせ 蛤と帆立風味だしゼリー掛け
- 季節の白身魚の金蒜蒸し
- 牛肉（加工）と夏野菜のグラチネ バルサミコソース
- あさりとコーンの炒飯
- デザート ■ コーヒー

和洋中折衷コース

- 鰻と季節野菜の蛤・帆立風味だしゼリー掛け
- 御造り式種盛り あしらい一式
- スパイスボールと夏野菜
- 蟹爪とミニ甲イカの濃とまとチリソース
- 牛肉（加工）のチーズクルート焼き マデラソース
- 蝦とレタスの青紫蘇炒飯
- デザート ■ コーヒー

和洋中折衷コース

- 玉ねぎのムース
- ゴルゴンゾーラのアイスクリーム添え
- 御造り参種盛り合わせ あしらい一式
- 豚肉のソテー スイートコーンの冷たいソース
- ハタの揚げ出し
- 金目鯛の熱油青ねぎ蒸し 台湾産金蘭シーズニング
- 国産牛のグリエ フォワグラレーズンバター添え
- イクラと蝦子の海宝炒飯
- デザート ■ コーヒー

飲み放題付（2時間）

ビール/ウィスキー/焼酎
ソフトドリンク/炭酸水ドリンク
追加アイテム

- 1 アイテム + ¥300
- 2 アイテム + ¥500
- 3 アイテム + ¥700

- ワイン（赤・白） ■ 紹興酒
- 日本酒（冷・温） ■ ノンアルコールビール
- カクテル（3種）

※その他コースをご希望の場合はご相談承ります。※上記の料金には、税金・サービス料を含みます。※プランで使用するお米は国産米です。
※特定原材料8品目アレルギーの対応については担当までご相談ください。※食材の仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。
※最終人数変更は3日前迄となります。それ以降はキャンセル料の対象となります。