

Season Plan
SPRING

春宴会 のプラン

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
3月1日(土) ▶▶ 5月31日(土)



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

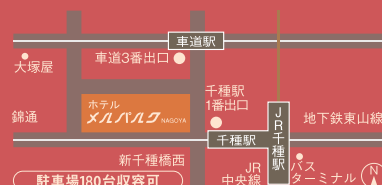
〒461-0004 名古屋市東区葵3-16-16

■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

和洋中折衷ブッフェ

【冷製料理】

- サーモンとサヨリのマリネ
柑橘ドレッシング
- 鯉のたたき桜燻し あしらいい式

【温製料理】

- 旬魚のバジルマリネ焼き
- 鶏肉のソテーと砂肝添え 生姜風味ソース
- 豚肉の低温調理とソーセージ
粒マスタードソース
- 鶏肉と葱の照り焼き
- 赤魚のあっさり煮 添え野菜の炊き合わせ
- 豆腐ハンバーグ 野菜餡かけ
- 海老チリソースブロッコリー添え
- 春巻と網目コニカル揚げ盛り合わせ
- しらすと春野菜の塩焼きそば
- 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

和洋中折衷ブッフェ

【冷製料理】

- 牛肉と生ハム、モッツアレラチーズの
サラダ仕立て
- 御造り式種盛り あしらいい式

【温製料理】

- タコと海老、マッシュルームのアヒージョ
- 豚肉の低温調理とソーセージ
粒マスタードソース
- 牛肉(加工)の蒟蒻焼
ホタルイカを添えて
- 鶏肉と葱の照り焼き
- 赤魚のあっさり煮 添え野菜の炊き合わせ
- 鯖蒟蒻焼きと厚焼き玉子
- 中蝦のチリソース
- オマールのクリーミー揚げ
一口春巻き盛り合わせ
- 蟹肉と菜の花の焼きそば
- 飲茶點心セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ ■ コーヒー

Cプラン

¥15,500

和洋中折衷ブッフェ

【冷製料理】

- オードブル盛り合わせ 5種
- 御造り参種盛り あしらいい式

【温製料理】

- 鯛の蒟蒻焼き ホタルイカを添えて
- マグレ鴨肉のスパイス焼き ポルトソース
- 牛肉とフォワグラのベアルネーズ焼き
- 炙り豚の生姜焼きソース
- 浅利新薯東寺巻き 若竹餡
- 鯖木の芽味焼きと厚焼き玉子
- 開きえびの自家製X0醬蒸し 中国野菜添え
- 蟹爪と帆立貝柱のチリソース
- 牛肉とアスパラの牡蠣ソース焼きそば
- 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

- グジェールとマリネサーモン
- たけのこと干貝柱のふかひれスープ
- 御造り式種盛り あしらいい式
- 赤魚のあっさり煮
- 牛肉(加工)のグリエ
レホールとケッパーのソース
- アサリとレタスの生姜炒飯
- デザート ■ コーヒー

和洋中折衷コース

- グジェールとマリネサーモン
- 御造り式種盛り あしらいい式
- 浅利新薯 季節野菜添え
- ホワイトアスパラガスのグラチネ
ホタルイカを添えて
- 季節魚の自家製X0ソース 中国野菜添え
- 牛肉(加工)の蒟蒻焼
メルパルク特製和風ソース
- 中蝦とイクラの炒飯
- デザート ■ コーヒー

和洋中折衷コース

- 新玉ねぎのムース
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 あしらいい式
- 浅利新薯 季節野菜添え
- イベリコ豚のパイ包み焼き
- 一粒鮑殻蒸しと芥蘭菜の熱油葱香港ソース
- 国産牛のグリエ
フォワグラレーズンバター添え
- いくらと蝦のカラスミ炒飯
- 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)
- 日本酒(冷・温)
- カクテル(3種)
- 紹興酒
- ノンアルコールビール

※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。