



※写真はイメージです。

A プラン (ドリンク付) ¥ 8,000

和食会席

- 【先付】季節の先付
- 【造り】鯉の平造りあしらい一式
- 【蓋物】鯛道明寺蒸し季節の炊き合わせ
- 【焼物】鯖袖庵焼き
- 【揚物】鰯と梅肉の玄米香煎揚げ
- 【食事】とろろ茶そば
- 【甘味】本日の甘味

洋食コース

- 魚介類のサラダ仕立て 柑橘ドレッシング
- ミネストローネ
- 旬魚のロティ 桜海老入り白ワインソース
- みかわ豚の低温調理 デミグラスソースと辛みを効かせたジャガイモのピューレ
- デザート ■ コーヒー ■ パン

中国コース

- 【姜葱拌魷花】イカの姜葱醬サラダ仕立て
- 【即日例湯】本日のスープ
- 【甘藍回鍋肉】豚肉と甘藍のピリ辛甘味噌炒め
- 【蒸籠双點心】蒸し点心二種盛り合わせ
- 【鶏粒魚蒜飯】黒マー油チャーハン
- 【杏仁滑布甸】杏仁プリン

和洋ブッフェ

- 【冷製料理】
 - 鯉の叩き サラダ仕立て フライドガーリック
 - サンドウィッチとポテトフライ
- 【温製料理】
 - 出し巻き玉子 山菜餡かけ
 - 白身魚の道明寺蒸し 野菜の炊き合わせ添え
 - 名古屋名物味噌串カツ
 - 旬魚のロティ ベーコンと空豆入り白ワインソース
 - 鶏肉のソテー 牛筋入りカレーソース
 - 野菜入りトマト煮込みハンバーグ
- 【デザート】
 - デザート ■ コーヒー

B プラン (ドリンク付) ¥ 9,000

和食会席

- 【先付】季節の先付
- 【造り】二種盛り合わせ あしらい一式
- 【蒸物】徳利蒸し
- 【焼物】旬の味覚 盛り合わせ
- 【揚物】牛肉の八幡巻き揚げ
- 【食事】ちらし寿司 吸い物 【甘味】本日の甘味

洋食コース

- オードブル 盛り合わせ
- グリーンピースの軽いスープとロワイヤル
- 旬魚のロティ ベーコンと空豆入り白ワインソース
- 牛肉 (加工) の低温調理 彩野菜のトマト煮込みとバルサミコソース
- デザート ■ コーヒー ■ パン

中国コース

- 【笑口常開三拼盆】中華冷菜三種盛り合わせ
- 【脆炸二香味】鶏唐揚四川スライス一口春巻二種併せ盛り
- 【双花干焼蝦】蝦と菜椰花のチリソース
- 【XO醬蒸魚】旬魚の自家製XO醬蒸し
- 【蛤仔姜炒飯】アサリと春韭の炒飯
- 【桃膠杏仁滑】杏仁プリン〜桃の泪を載せて〜

和洋折衷会席

- じゃがいものブランマンジェ
- 鯉の平造り あしらい一式
- 鯛道明寺蒸し 季節の炊き合わせ
- 旬魚のロティ 桜海老入り白ワインソース
- みかわ豚と彩野菜のグラチネ パルサミコソース
- とろろ茶そば
- デザート ■ コーヒー

洋中折衷コース

- 【洋中折衷コース】
 - じゃがいものブランマンジェ
 - 鶏唐揚四川スライス一口春巻併せ盛り
 - 旬魚のロティ 桜海老入り白ワインソース
 - みかわ豚と彩野菜のグラチネ パルサミコソース
 - 飲茶點心二種
 - 蝦チャーハン
 - デザート ■ コーヒー

和洋折衷ブッフェ

- 【冷製料理】
 - 鯉の叩き サラダ仕立て フライドガーリック
 - 冷製小茶碗蒸し
 - パテとコールミート盛り合わせ
 - サンドウィッチとポテトフライ
- 【温製料理】
 - 出し巻き玉子 山菜餡かけ
 - 白身魚の煮付け 野菜の炊き合わせ添え
 - 串揚げ盛り合わせ 串カツチーズ 串 紅生姜串
 - 旬魚のロティ ベーコンと空豆入り白ワインソース
 - 鶏肉のソテー 牛筋入りカレーソース
 - 豚肉のロティ 彩野菜とバルサミコソース
- 【デザート】
 - デザート ■ コーヒー

C プラン (ドリンク付) ¥ 10,000

和洋折衷会席

- じゃがいものブランマンジェ
- 二種盛り合わせ あしらい一式
- 徳利蒸し
- 海老入りムースをナッペした旬魚のパブール 赤ワインソース
- 牛肉 (加工) とリヨネーズオニオンのグラチネ チーズ風味のソース
- ちらし寿司 ■ デザート ■ コーヒー

和洋ブッフェ

- 【冷製料理】
 - オードブルヴァリエ
 - 生ハムとモッツアレラチーズのサラダ
 - 鯉二種盛り合わせ あしらい一式
 - 浅利と青菜の煮浸し
- 【温製料理】
 - 鯖袖庵焼きと出し巻き玉子・薩摩揚げの盛り合わせ
 - 蛤の潮仕立て鍋
 - 串揚げ盛り合わせ 串カツチーズ 串 紅生姜串
 - 白身ムースをナッペした旬魚のパブール
 - 牛肉 (加工) の低温調理 彩野菜とバルサミコソース
 - 豚肉のロティ グリーンマスタードソース
- 【デザート】■ デザート ■ コーヒー

和洋中ブッフェ

- 【冷製料理】
 - オードブルヴァリエ
 - 鯉の叩き サラダ仕立て フライドガーリック
- 【温製料理】
 - 出し巻き玉子 山菜餡かけ
 - 名古屋名物味噌串カツ
 - 白身ムースをナッペした旬魚のパブール
 - 牛肉 (加工) の低温調理 彩野菜とバルサミコソース
 - 蝦とベビーホタテのチリソース
 - 大蒸籠の飲茶蒸し點心盛合せ
 - 醬肉入XO醬炒飯
- 【デザート】■ デザート ■ コーヒー

※ブッフェをご希望の場合はご相談ください。※上記の料金には、税金・サービス料を含みます。※プランで使用のお米は国産米です。※中国コースは大皿料理となります。※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。※最終お人数は3日前となります。

HOTEL **MIEL PARQUE** NAGOYA

〒461-0004 名古屋市東区菱3-16-16
 ■ JR名古屋駅から中央線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

受付時間 9:00~19:00 (土・日祝 9:00~18:00)

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

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
- スパークリングワイン
- ノンアルコールビール
- ハイボール