

忘新年会プラン

Season Plan WINTER

12/1 mon > 2/28 sat



彩り豊かな料理と
様々なシーンに合わせた
宴会プラン



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

会場使用料
2時間サービス

マイク2本
使用料無料

基本音響照明
レンタルサービス

※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。※当ホテルが使用するお米は国産米です。※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)



忘新年会プラン MENU

2025年12月 > 2026年2月

A プラン

¥10,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 海老と帆立貝のサラダ仕立て
エスニックライムドレッシング
- 御造り二種盛り あしらい一式

【温製料理】

- 旬魚と海老、白ネギのアヒージョ
- 鶏モモ肉のロール
根菜入りキノコクリーソース
- 豚肉と豆類のブラックカレー煮込み
- 三元豚とろース肉のトンテキ風
- 氷下魚のから揚げ 野菜餡かけ
- おでん風煮込み
- 蝦のチリソース緑野菜添え
- 揚げ鶏四川シャンラスパイ
- ミニ甲イカの台湾烏酥ソース焼きそば
- 蒸籠の蒸し點心盛合せ

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- 白身魚のブータンブラン
ポン酢ジュレ添え
- 御造り二種盛り
あしらい一式
- 飲茶點心二種併せ
- 中蝦のチリソース ロマネスコ添え
- 牛肉(加工)のレモンチーズ焼き
ポルトソース
- 鯛温麵
- デザート
- コーヒー

B プラン

¥12,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 鴨肉の冷製 2種の味わい
- 御造り二種盛り あしらい一式

【温製料理】

- 旬魚と紅白大根のバブール
柚子風味の白ワインソース
- 三元豚とろース肉のロティ
ハニーマスタードソース
- 牛肉のグリエ トリュフ風味和風ソース
- ぶり大根
- おでん風煮込み
- 焼き物盛り合わせ
- 背開き蝦球のチリソース
- 蟹爪のエビ擂身包み揚げ
アジアン甜辣ソース添え
- 蟹肉と青菜の焼きそば
- 飲茶點心セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- マリネサーモン
紅白大根のピクルス添え
- 御造り二種盛り あしらい一式
- ジャガイモとソーセージのグラタン
- すずしろ饅頭 鶏そぼろ鑄込み
- 殻付き鮑の自家製XOソース
- ミックスバターを乗せた牛肉のグラチネ
ソースジュ・ド・ヴォー
- 蟹肉とイクラの炒飯
- デザート
- コーヒー

C プラン

¥15,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 国産牛と雲丹のアンサンプル
ラヴィゴットソース
- 御造り参種盛り あしらい一式
- 小鉢二点盛り

【温製料理】

- 鯛のカレー風味チーズクルート焼き
甲殻類のソース
- 仔羊ランプ肉のピカタ
フルーツマトとモッツァレラチーズ添え
- 牛肉とフォワグラのソテー ポルトソース
- ぶり大根
- 三元豚とろース肉のトンテキ風
- 特大蝦と金目鯛の金蒜蒸し香港スタイル
- 蟹爪揚げと網目三角揚げ相盛り
アジアン甜辣ソース添え
- オマール剪と蟹肉の焼きそば
- 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

- カリフラワーのムースと蟹のトマト煮
- 御造り参種盛り
あしらい一式
- 鮑とパイリングのソテー
ラヴィゴットソース
- 鮫鰯の香煎揚げ
添え野菜の天ぷら
- 金目鯛の陳皮蒸し
中国野菜添え
- 国産牛のグリエとホホ肉のブレイゼ
- 蟹とイクラの炒飯
台湾名産の唐墨かけ
- デザート
- コーヒー

2時間飲み放題付

ビール/ウイスキー/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。