

Season Plan
AUTUMN

秋の宴会 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

9月1日(月) ▶▶▶ 11月30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

◇和洋中折衷ビュッフェ ◇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
基本音響照明設備サービス
司会台使用料サービス

※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。

〒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

HOTEL **MIELPARQUE** NAGOYA

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】

- 鶏胸肉と水菜のサラダ仕立て
ネギソース添え
- 鯉のたたき あしらいい式

【温製料理】

- 旬魚のロティ キノコとトマトのオイルソース
- 鶏肉とジャガイモのコンフィ
- 豚肉のキャラメリゼ エピス風味
- 焼き物盛り合わせ
(鯖藻塩焼き・厚焼き玉子・薩摩揚げ)
- 里芋饅頭 牛肉と玉葱の旨煮
- 蓮根入りつくね 茸餡かけ
- 海老のチリソース 緑野菜添え
- 上海ユーリンチー
- 秋鮭とキノコの焼きそば
- 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】

- スパイス風味のマグロのグリエ
タブナードソース
- 鯉のたたき あしらいい式

【温製料理】

- 旬魚のロティ
ケッパーとドライトマトのソース
- 豚肉のキャラメリゼ エピス風味
- 牛肉(加工)の低温調理
トリュフ風味和風ソース
- 焼き物盛り合わせ
(烏鰆の西京焼き・厚焼き玉子・薩摩揚げ)
- 栗飛龍頭 添え野菜
- やわらか牛カルビ 焼肉風
- 中蝦のチリソース 緑野菜添え
- 蟹爪のすり身揚、蔬菜ミニ春巻盛り合わせ
- アワビと飛子のあんかけ焼きそば
- 飲茶点心大セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ ■ コーヒー

C プラン

¥15,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 牛肉と鴨肉、インゲンのサラダ仕立て
- 御造り参種盛り あしらいい式

【温製料理】

- 旬魚と帆立貝のカレー風味グラタン
- 仔羊背肉とランプ肉の2種調理
タイム風味のジュ
- 水温熟成 経産和牛のロティ
柚子胡椒入り和風ソース
- 焼き物盛り合わせ
(烏鰆の西京焼き・厚焼き玉子・薩摩揚げ)
- 栗飛龍頭 添え野菜
- 三元豚とろ朴葉焼き
- 大エビのチリソース
- 蟹爪の包み揚と蝦の龍鬚巻揚げ
- アワビと上海蟹の飛子炒飯
- 飲茶点心大セイロ蒸し

【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

- リンゴとジャガイモのヴィシソワーズ
- 御造り二種盛り あしらいい式
- 栗飛龍頭
(紅葉麩・秋茄子・大黒占地・生姜・青味)
- えび球のチリソース ロマネスコ添え
- 牛肉(加工)のグリエ
黒胡椒風味のクリームチーズ添え
- 秋鮭と野沢菜の炒飯
- デザート ■ コーヒー

和洋中折衷コース

- リンゴとジャガイモのヴィシソワーズ
- 御造り式種盛り あしらいい式
- 鶏肉のコンフィと彩りサラダ
- 烏鰆の西京焼き
- 殻付き鮑の熱油葱蒸し 香港シーズニング
- 赤ワインでマリネした牛肉のグリエ
エリンギのフリットとタルタルソースを添えて
- 蟹身と野沢菜の生姜炒飯
- デザート ■ コーヒー

和洋中折衷コース

- カリフラワーのムースとタラバ蟹のトマト煮
- 御造り式種盛り あしらいい式
- 雪室熟成鴨肉のグリエ 焼ポレンタ添え
- ヨシキリ鮫尾びれの煮込み 牛白湯仕立て
- 本日の白身魚中国豆鼓蒸し カイラン菜添え
- 経産和牛のロティ 柚子胡椒入り和風ソース
- 蟹と松茸の玉地飯
- 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。