

Season Plan SPRING

春のシーズンプラン

3月 > 5月

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

2時間
飲み放題付



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。
※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)



A プラン

¥ 10,500

和洋中折衷ビュッフェ

【冷製料理】

- 鶏胸肉と野菜のハニーマスタードソース
- おくらと烏賊のワサビ昆布和え

【温製料理】

- 旬魚のバプール
ベーコンと葉の花のクリームソース
- 鶏肉の高菜マヨネーズ焼き
- 豚肉の低温調理 赤キャベツのピクルス添え
- 赤魚のから揚げ野菜甘酢餡掛け
- 馬鈴薯饅頭 牛肉鉢込み
- 豚ホルモン味噌焼
- 蝦のチリソース緑野菜添え
- 春巻とチーズロール揚げ盛り合わせ
- あさりと春菴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

- 先付と造りの合盛り
おくらと烏賊のワサビ昆布和え
桜燻レビンチョウの橙酢じゅれ掛け
- 精選飲茶蒸し點心二種
- 牛肉(加工)とリヨネーズオニオンのグラチネ
ソースジュ・ド・ヴォー
- あさりと筍、漬菜の炒飯
- 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】

- 鰯のタタキとスマートサーモンのアンサンブル
- 桜燻しごんちょうと鰹のたたき

【温製料理】

- 旬魚のスペイスロースト マスタードソース
- 豚肉の低温調理燻製風 塩麹ソース
- 牛肉(加工)の三つ葉チーズクラフト焼き
- 焼きはまぐり
- 赤魚のから揚げ野菜甘酢餡掛け
- 鰯梅煮と野菜の炊き合わせ
- 背開き蝦球のチリソース
- 蟹爪蝦すり身包揚げスィートプラムソース添え
- 牛肉と豆苗のオイスターソース焼きそば
- 飲茶点心セイロ蒸し

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋中折衷コース

- グリーンピースのムース
海老のタルタル添え
- 桜燻レビンチョウの橙酢じゅれ掛け
- 鰯梅煮と野菜の炊き合わせ
- モツアレラチーズとドライトマト入りライスコロッケ
- 中蝦の陳皮青唐味噌ガーリック蒸し
- 牛肉の三つ葉チーズクラフト焼き
- イクラ、しらす干の炒飯
- 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】

- オードブル盛り合わせ(5種)
- 御造り盛り合わせ あしらい一式

【温製料理】

- 鯛の菜の花味噌焼き ホタルイカを添えて
- 鴨肉のロティ 山菜入り焼きリゾット添え
- 牛肉とフォワグラのボワレ 味噌大根添え
- はまぐりのエスカルゴバター焼き
- 鰯梅煮と野菜の炊き合わせ
- 焼き物盛り合わせ
- 大えびと鮑の台湾産『金蘭醤油』蒸し
- 蟹爪のすり身揚げと網目三角揚げ
- オマールロブスターの炒麺
- 飲茶点心セイロ蒸し

【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

- 豚肉のリエットを詰めたシュー
- 御造り参種盛り あしらい一式
- ホタルイカと筍のトリュフ香るとろろソース
- 鰯西京焼き
- 蛸ごと鮑の台湾産『金蘭醤油』蒸し
- 国産牛のグリエ フォワグラレーズンバター添え
- 蟹身、いくら、飛子の海寶炒飯
- 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)