



株式会社 ナゴヤキャッスル

# ホテル ナゴヤキャッスル

●パーティー料理(洋食・和食・中華) ●会議弁当



名古屋城を眼前に臨むラグジュアリーホテル、それが「ホテルナゴヤキャッスル」。  
代々のホテルシェフが受け継いできたブッフェメニューや、洗練され伝統の技を極めた和食。  
伝統と歴史から生まれた味わいをお届けいたします。

## ■ サンプルメニュー

洋食ブッフェ<A>  お一人様 **5,000円(6,050円)**

- <冷製料理>  
スモークサーモンにシトラスとフィッシュ・ゼルの香り  
キメジマグロと甘玉葱のロミロミ風サラダ仕立て  
コールドビーフに粒マスタードと野菜のピクルスを添えて  
合鴨胸肉のスモークと柑橘フルーツのデュエット  
チーズ各種盛り合わせ クルード添え、ショートパスタのイタリア風サラダ  
カクテルサンドウィッチ
- <温製料理>  
ハーブ香る白身魚のオープン焼き、若鶏とキャベツのポピエット ポマローラソース  
ポークのポリネシアンロール デュジョンマスタードソース  
牛肉の赤ワイン煮込み ボルドレーズ風、本日のお勧めピラフ
- <デザート>  
カットフルーツ盛り合わせ、パティシエお勧めスイーツ各種、デミタスコーヒー

和洋ブッフェ<B>  お一人様 **8,000円(9,680円)**

- <冷製料理>  
カクテルオードブル盛り合わせ、サーモンの香草マリネ シトラスと彩りを添えて  
柚子香るキメジマグロのスコットアート 香味野菜と共に  
コールドビーフに粒マスタードと野菜のピクルス  
各種チーズの盛り合わせと胡桃パンドライフルーツ飾り  
パルマ産生ハムと彩り野菜のミモザサラダ
- <シェフサービス>  
ローストビーフ グレービーソース 西洋山葵添え
- <温製料理>  
季節野菜とミートのラザーニュ・アル・フォルノ、シーフードと野菜のメリメロピラフ
- <和食>  
出汁巻玉子 鰻巻玉子、鱈柚庵焼 鮭檸檬照焼 矢生姜  
烏饅唐墨焼 鶏つくね串 酢蓮根、若鶏柚子胡椒焼 南瓜 姫トマト 刻み野菜  
茄子揚げ煮 小芋 牛肉時雨煮 法蓮草 彩りパブリカ  
白身魚煮付 牛蒡 厚揚げ 蓮根 青味 木の芽  
豚肉柔らか煮 大根旨煮 椎茸 法蓮草 辛子餡  
海老黄身煮 南瓜 茸 結び蒟蒻 馬鈴薯 青味
- <デザート>  
カットフルーツ盛り合わせ、パティシエお勧めスイーツ各種、デミタスコーヒー

他、ご予算に応じて対応いたします。和食・中華にも対応いたします。

## ■ オプションメニュー

日本蕎麦(温・冷)	700円(847円)
味噌串かつ	800円(968円)
お弁当	2,000円(2,420円)～
国産牛すき焼き	2,800円(3,380円)～
ビーフカレーライス	850円(1,028円)
たる寿司	8,000円(9,680円)～
にぎり寿司	1,300円(1,573円)～

## ■ ドリンク

お飲み物は実数でのご精算となります。  
<目安 お1人様2,500円(3,025円)～>

## ■ 諸経費

運搬車両費	¥30,000(¥33,000)/1台
サービススタッフ人件費	¥10,000(¥11,100)/1人
小円卓(110Φ)	¥1,500(¥1,650)/1台

\*お申込みお人数、開催地域に応じてお見積りいたします  
\*ご要望に応じて看板、舞台、装花、司会、レセプタントなどの手配も承ります

\*料理によってはアレルギー(えび、かに、卵、小麦、そば、落花生、乳、他)が含まれます  
詳しくは係りにお尋ね下さい  
\*お米は国産米を使用しております  
\*すべてのメニューは季節、その他により一部内容が変わる場合がございます  
\*上記( )内の金額は税金10%、サービス料10%を含みます

※画像はイメージです。



名古屋コンベンションホール CONVENTION LINKAGE

【お問い合わせ】TEL:052-433-1488 E-mail:info@nagoya.conventionhall.jp