

企業様の  
宴会予約  
名古屋  
NO.1

# 格式あるひとときを、 料理というおもてなしで。

Party  
and  
Catering

企業パーティー・懇親会・決起会など、大切な場にふさわしい上質なケータリングをご提供いたします。



定番料理を楽しめる、  
基本の安心プラン

## STANDARD

【スタンダードプラン】  
飲み放題付き **¥5,500** (税込)

お肉や魚料理が充実、  
一段上の満足プラン

## SPECIAL

【スペシャルプラン】  
飲み放題付き **¥6,600** (税込)

特選食材を盛り込んだ  
老若男女に人気のプラン

## HIGHGRADE

【ハイグレードプラン】  
飲み放題付き **¥7,700** (税込)

### 冷製料理

アジのフリットとラタトゥイユ  
若鶏と四種のビーンズのハニーマスタードマリネ  
タコときのこのバジルマリネ  
粗挽きチキンの炭焼き タルタルソース  
キャロットラペ  
グリーンムースと海老のビスク  
トマトのお米コロッケ  
自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

### 温製料理

やわらか若鶏のさくさくフリット  
チキンのデミグラス煮込み

### メイン

しらすと菜の花のスパゲティ  
アサリと洋野菜のパエリア

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ

### 冷製料理

スモークサーモンとブロッコリーのレモンタルタル  
三元豚と茄子のさっぱりバルサミコマリネ  
タコときのこのバジルマリネ  
若鶏もも肉の炭焼き ゆずポテト添え  
海老のエスカベッシュ パイン風味  
グリーンムースと海老のビスク  
トマトのお米コロッケ  
自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

### 温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味  
やわらか豚のデミグラス煮込み  
特選牛のロースト

### メイン

しらすと菜の花のスパゲティ  
魚介たっぷりパエリア

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ&焼菓子

### 冷製料理

冷製 ローストビーフ  
冷製 魚介のアヒージョ  
スモークサーモンとブロッコリーのレモンタルタル  
三元豚と茄子のさっぱりバルサミコマリネ  
赤いんげん豆チリミートソースのトルティーヤ  
若鶏もも肉の炭焼き ゆずポテト添え  
パストラミポークとドライフルーツのテリーヌ、コーン  
いくらとサーモンのコーン  
ふわふわ生ハム ハモンセラノ

### 温製料理

自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
パンをケースにした冷製ピシソワーズ

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ&焼菓子

### メイン

燻製鶏とターメリックライスのドリア

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ&焼菓子

※季節・仕入れ状況によって内容に変更がございます。 ※パーティーは2時間制となります。  
※7,700円(税込)以上のプランもご用意可能です。 ※16万円(税込)~承ります。 ※参加人数分のプランをご注文ください。  
※プラン料金に加え、以下費用も申し受けます。  
①諸経費(保健所申請等)5,500円~11,000円(税込) ②ドリンクコーナー一式5,500円~11,000円(税込) ③カンファレンス手配手数料10%  
④⑤は規模および仕様によって変動いたします。  
※パーティーのお申込みは開催日の3週間前まで。お料理プランの確定および参加人数を2週間前までにお知らせください。  
※若干名の人数最終変更は開催日の5営業日前まで承ります。  
※キャンセル料 開催15営業日前:見積金額の20%、開催10営業日前:見積金額の30%、開催5営業日前:見積金額の50%、  
開催2営業日前:見積金額の80%、開催1営業日前~当日:見積金額の100%

## DRINK

アルコール:ビール・ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ)・赤ワイン・白ワイン・芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ)・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ)

ノンアルコール:ウーロン茶・オレンジジュース・炭酸水・ミネラルウォーター

※ドリンクオプション:+550円(税込)にて、カクテル・サワー飲み放題追加



## 名古屋コンベンションホール

●予約専用総合受付

052-433-1488

〒453-6102

愛知県名古屋市中村区  
平池町4-60-12 グローバルゲート



# Delivery menu

## 「社内ケータリング」の、 その先へ。

企業パーティー・懇親会・来賓対応にふさわしい、  
ホテルクオリティのオードブルをお届けします。

### Hors d'oeuvre 【オードブル】



**DE-1**  
おつまみセット  
約7~8名様盛 ¥6,050(税込)



**DE-2**  
ベジタブルフリットの盛合せ  
約7~8名様盛 ¥6,655(税込)



**DE-3**  
生ハム3種盛合せ  
約9~10名様盛 ¥7,260(税込)



**DE-4**  
タパス盛合せ  
約7~8名様盛 ¥7,865(税込)



**DE-5**  
サンドイッチの盛合せ  
約9~10名様盛 ¥8,470(税込)



**DE-6**  
名古屋名物盛合せ  
約7~8名様盛 ¥8,591(税込)



**DE-7**  
オードブルバラエティ  
約7~8名様盛 ¥9,317(税込)



**DE-8**  
フライドフィッシュ3種類盛合せ  
約7~8名様盛 ¥9,680(税込)

### Sushi / Paella 【寿司/パエリア】



**DE-9**  
魚介のパエリア  
10名様盛 ¥7,865(税込)



**DE-10**  
オリジナル巻き寿司  
名物天むすとカニ寿司  
約9~10名様盛 ¥9,075(税込)



**DE-11**  
特製ちらし寿司  
10名様盛 ¥9,922(税込)



**DE-12**  
上握り寿司  
約9~10名様盛 ¥11,858(税込)

### Main dish 【メインディッシュ】



**DE-13**  
鶏とバジルのチーズロール  
約7~8名様盛 ¥7,865(税込)



**DE-14**  
豚ロースのインポルティニー  
約7~8名様盛 ¥8,712(税込)



**DE-15**  
ローストビーフ  
約7~8名様盛 ¥14,520(税込)

### Dessert



**DE-16**  
デザートバラエティ  
約7~8名様盛 ¥7,260(税込)



**DE-17**  
マCHEDONIA  
約10名様盛 ¥8,228(税込)

**DE-18 【カトラリーセット】** (箸・おしぼり・取り皿) 10名セット ¥1,210(税込)

※オードブル料金は総額33,000円(税込)より承ります。  
※オードブル料金に加え、別途次の費用を申し受けます。 ゴミ処分費用10%、カンファレンス手配手数料10%  
※複数種類の盛合せメニューは1名様1種類ずつご用意がない場合がございます。