



宴会場 PARTY PLAN

このプランだけのお得な特典付き！

- ◆マイク2本サービス
- ◆ステージ(1枚1.2×2.4m)3枚サービス
- ◆その他ホテル備品使用料20%OFF

2025.2.1～2025.3.31

カジュアルコース
ブッフェor卓盛料理
和食、洋食、折衷より
お選びください
お一人様 **7,000円**

スタンダードコース
コース料理
和食会席、洋食フルコースより
お選びください
お一人様 **8,500円**

スペシャルコース
和洋折衷コース料理
和食会席、洋食フルコースも
お選びいただけます
お一人様 **10,000円**

プラス **飲み放題コース**
〔120分〕

各コースとも20名様(ブッフェは30名様)より承ります。
人数の変更は3日前までとさせていただきます。
スタンダード、スペシャルコースともにブッフェ、卓盛料理に変更可能です。

A コース お一人様 **3,000円**
ビール・焼酎・ウイスキー(ハイボール)
ノンアルコールビール・ソフトドリンク
ワイン・日本酒・カクテル各種

オプション備品

- ・スクリーン 5,500円～
- ・プロジェクター 33,000円～
- ・吊り看板 11,000円～
- など

オプションコーナー料理
*30名様分より承ります

- ・牛肉鉄板焼き(1名分) 2,250円～
- ・串カツ(2本) 750円～
- ・握り寿司(3貫) 1,500円～
- ・天麩羅(1名分) 1,500円～
- など

B コース お一人様 **2,500円**
ビール・焼酎・ウイスキー(ハイボール)
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

《上記プラン以外ご利用の場合》
ご宴会はお料理6,000円以上、お弁当3,000円以上で承ります。
その場合、使用会場費2時間分の20%を別途頂戴いたします。
その他に関しましては、規定会場使用料をいただきます。詳しくはお問合せください。

写真はイメージです 表示金額は全て税金、サービス料込の金額です
*コースの表示金額は2時間の会場費込の金額です

お問い合わせ
お申込み
〒471-0027 豊田市喜多町一丁目140番地



☎ **0565-35-4629**

名鉄豊田市駅から徒歩1分
名鉄トヨタホテル



ホテルご利用のお客様は
3時間無料サービス
3~5時間駐車無料サービス
フリーパーキング



カジュアルコース

7,000円

和食ブッフェ

- *小鉢三種
- *造り盛り合わせ
- *焼物
- *串物
- *鉢物
- *鍋物
- *揚げ物
- *巻き寿司
- *麺
- *フルーツ・甘味

洋食ブッフェ

- *オードブル盛り合わせ
- *彩サラダ
- *サンドウィッチ盛り合わせ
- *パスタ
- *カレーライス
- *シーフードグラタン
- *チキンの軽いトマト煮込み
- *豚バラ肉の低温調理
- *デザート各種
- *デミコーヒー

折衷ブッフェ

- *出汁巻き玉子
- *造り盛り合わせ
- *焼物
- *串物
- *鉢物
- *鍋物
- *揚げ物
- *巻き寿司
- *麺
- *オードブル盛り合わせ
- *彩サラダ
- *サンドウィッチ盛り合わせ
- *パスタ
- *カレーライス
- *シーフードグラタン
- *チキンの軽いトマト煮込み
- *豚バラ肉の低温調理
- *デザート各種
- *デミコーヒー

和食卓盛料理

- *前菜五種盛り
- *造り三種盛り
- *押し寿司
- *焼物
- *鉢物
- *揚げ物
- *焼うどん
- *水物

洋食卓盛料理

- *オードブル盛り合わせ
- *シェフサラダ
- *バケットピザ
- *白身魚のポワレ
- *本日のフライ
- *ローストポーク
- *麺類またはピラフ
- *ココットデザート

折衷卓盛料理

- *前菜
- *サラダオードブル
- *蒸し物または煮物
- *白身魚のポワレ
- *豚バラ肉の低温調理
- *煮物または鍋物
- *食事
- *ココットデザート

スタンダードコース

8,500円

和食会席

- *前菜五種盛り
- *造り三種盛り
- *焼物
- *煮物
- *強肴
- *食事
- *八丁汁
- *水物

洋食フルコース

- *オードブルバリエ
- *本日のスープ
- *真鯛のポワレ
白ワインソース
- *ローストビーフ
赤ワインソース
- *苺ムース
フルーツ添え
- *コーヒー
- *パンとバター

スペシャルコース

10,000円

折衷コース A

- *前菜
- *造り
- *蒸し物または鉢物
- *焼物
- *黒毛和牛のロースト
マデラソース
- *揚げ物
- *食事物
- *季節のデザート・コーヒー

折衷コース B

- *オードブルバリエ
- *本日のスープ
- *蒸し物
- *ヒラメの白ワイン蒸し
アメリカヌソース
- *黒毛和牛のロースト
マデラソース
- *揚げ物
- *食事物
- *季節のデザート・コーヒー

和食会席、洋食フルコースは
スタンダードコースを
アップグレードしたものになります

*仕入れの状況や人数によりメニュー変更する場合がございます

3010 運動にご協力ください！
宴会における大量の食品ロスが問題になっています。
宴会の最初の30分、最後の10分は、皆で笑顔の食事タイムにしましょう！

