

お見積りの一例

※ 30名様立食パーティー

お料理 5,000円 × 30名 = 150,000円

フリードリンク 2,500円 × 30名 = 75,000円

人件費 16,200円 × 3名 = 48,600円

運搬設営費 32,400円 × 1 = 32,400円

総合計 306,000円
税金・サービス料込み

■ 運搬設営費には 運搬費、会場設営費、テーブルクロス代、食器、グラス その他備品経費を含みます。

Hotel Okura's Restaurant
ホテルオークラレストラン

〒461-0005 名古屋市東区東桜一丁目14番 25号 テレピア14階・15階
お問い合わせ：TEL(052)201-3201 FAX(052)950-3126
<http://www.hotelokuranagoya.com>



西尾コンベンションホール 出張宴会サービスのご案内
NISHIO CONVENTION HALL

ホテルオークラレストランの味とサービスを
そのまま会場へお届けいたします。



Hotel Okura's Restaurant
ホテルオークラレストラン

お料理

ご案内の価格には 税金・サービス料が含まれております。

■ 立食パーティー料理

お一人様 5,000円 より

※ ご注文は30名様より承ります。

※ 中国料理、西洋料理、洋中折衷料理 から お選び下さい

■ 追加料理

ローストビーフ	35人前	83,160円
ペキンダック	16人前	18,000円
桶盛寿司	1 桶 (8~10人前)	11,880円 より

屋台料理 < 40名様より承ります。 >

にぎり寿司	お一人様	1,400円 より
椀子ラーメン	お一人様	600円

屋台料理の内容等は お問い合わせください。

お飲み物

ご案内の価格には 税金・サービス料が含まれております。

ビール (中瓶)	950円
ホテルオークラハウスワイン (赤・白フルボトル)	4,000円
スコッチウイスキー (グラス)	700円
焼酎 (麦・芋、グラス)	750円
ノンアルコールビール (小瓶)	550円
オレンジジュース (グラス)	450円
ウーロン茶 (グラス)	450円

■ フリードリンク

お一人様 2,500円

《ビール・ウイスキー・焼酎・赤白ワイン・オレンジジュース・ウーロン茶》

■ ビール無しフリードリンク

お一人様 1,800円

《ウイスキー・焼酎・赤白ワイン・オレンジジュース・ウーロン茶》

■ ソフトフリードリンク

お一人様 800円

《オレンジジュース・ウーロン茶》

※ お飲物をあまり召し上がらない場合は お出しした分だけの実数計算も可能です。

※ お飲物はお客様ご自身で ご手配いただく事も可能ですが グラス代、アイス代等を頂戴する場合がございます。

その他

ご案内の価格には 税金が含まれております。

■ 人件費 (サービス及び調理スタッフ / 2時間)	1名	16,200円 より
■ 運搬設営費	一式	32,400円 より

立食料理の一例

50名様、おひとり様 5,000円 洋中折衷料理 (総額 250,000円) の場合。



西洋料理

冷製料理 ノルディックサーモンのマリネ
小海老のカクテル
牛舌のスモークサラダ
スペイン産サラミの盛り合わせ
フランス産チーズとドライフルーツ

温製料理 ビーフの網焼き 和風ソース
ローストポーク エピス風味
チキンソテー バルサミコソース
白身魚のソテー バジルソース
帆立貝柱のソテー アンチョビバターソース
海老ときのこのガーリックソテー
ベジタブルカレー

デザート フルーツ盛り合わせ
プチケーキ / コーヒー

中国料理

冷製料理 中国冷菜の盛り合わせ

温製料理 ソフトシェルクラブの唐揚げ ガーリック辛味風味
鎮江産黒酢の酢豚
海老のチリソース
白身魚の発酵唐辛子風味蒸し
いかの衣揚げ 甘酢ソース添え
海老のライスクレープ蒸し
シューマイ
ふかひれ餃子
チャーシュー入り雪菜炒飯
広東風焼きそば

デザート ライチ入り杏仁豆腐
マンゴープリン



※ お料理のご希望等、何なりとお申し付け下さい。
※ 季節毎に オリジナルメニューをご用意いたします。