

《 新パッケージメニュー 銘々盛にも対応します 》

ご銘々様のお席への配膳に対応いたします。

(金額は税込みにて表示しております)

事業者名：MKKサービス 株式会社

0564-23-0016

コース名	Aコース	Bコース	会場費込み 超得パッケージMKKコース	
金額/1人	5,000円	6,000円	5,000円/1人 (40人以上)	
料理品数	(15品)	(16品)	(12品)	
メニュー (内容)	1) 寿司 2) サンドウィッチ 3) ローストビーフ 4) ローストポーク 5) 白身魚フリッターマヨネーズ 6) シーフードマリネ 7) 鶏肉と野菜のグリル 8) 煮込みハンバーグ 9) シーザーサラダ 10) フライ盛り合わせ	11) ピラフ 12) 鰯の西京焼き 13) 筑前煮 14) だし巻き玉子 15) フルーツ盛り合わせ 1) 寿司 2) お刺身盛り合わせ 3) ローストビーフ 4) 生サーモンのカルパッチョ 5) 彩り野菜と根菜のサラダ 6) こだわりカレー (雑穀米) 7) 油淋鶏 8) エビチリ 9) ポークソテー 10) 飲茶盛り合わせ	11) 麻婆豆腐 12) 白身魚の香草焼き 13) 季節野菜の揚げ浸し 14) だし巻き玉子 15) ケーキ 16) フルーツ盛り合わせ 1) 寿司 2) ローストビーフ 3) サーモンカルパッチョ 4) チキンのパン粉焼き 5) ローストポーク 6) シーザーサラダ 7) 豚の角煮 8) 白身魚の甘酢あんかけ 9) エビフリッターマヨ 10) だし巻き玉子かにあんかけ	11) ハム盛合せ 12) 杏仁豆腐 別メニューにて銘々盛で、飲み放題+会場費込みも可能 ご相談ください。
飲み放題内容	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)・ハイボール・焼酎(芋/麦)、ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・コーラ) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)・ハイボール・焼酎(芋/麦)ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・コーラ) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)・ハイボール・焼酎(芋/麦)ソフトドリンク(2種) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。	

コース名	パッケージSS 季節コース<春>	パッケージSS 季節コース<夏>	パッケージSS 季節コース<秋>
金額/1人	5,000円	5,000円	5,000円
受注可能人数	最少: 30人、最大 70人	最少: 30人、最大 70人	最少: 30人、最大 70人
料理予定品	(7) 種	(7) 種	(7) 種
メニュー (内容)	・前菜盛合せ (菜の花の辛子和え、焼きアスパラ、春人参のサラダ等) ・お刺身 ・揚げ出し豆腐 桜エビあんかけ ・鰯の西京焼き ・国産牛と新玉ねぎのステーキ ・たけのこご飯 汁物 香の物 ・季節の果物	・前菜盛合せ (オクラの胡麻和え、パプリカのマリネ、もずく酢等) ・お刺身 ・夏野菜の煮浸し ・メカジキのソテー 薬味ソース ・鶏の山椒焼き ・鰹ちらし 汁物 ・水菓子	・前菜盛合せ (柿の白和え、茄子の田楽、焼き銀杏等) ・お刺身 ・カブとカボチャのそぼろ煮 ・鮭の幽庵焼き ・三河ポークのソテー 焼きキノコ添え ・栗ご飯 汁物 香の物 ・季節の果物
メニューの特徴	【ビュッフェ形式ではなく1名様ずつの盛り、ご提供になります】 ※メニュー内容は好み等ご相談に応じます。 ※お刺身の内容はお任せ下さい。 ※仕入状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※ご予算によりメニューのグレードアップも可能です。		
飲み放題内容	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)、ハイボール、焼酎(芋/麦)ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・コーラ) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)、ハイボール、焼酎(芋/麦)ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・コーラ) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)、ハイボール、焼酎(芋/麦)ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・コーラ) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。

コース名	パッケージSS 季節コース<冬>
金額/1人	5,000円
受注可能人数	最少: 30人、最大 71人
料理予定品	(8) 種
メニュー (内容)	・前菜盛合せ (春菊の胡麻和え、焼きねぎのマリネ、カボチャサラダ等) ・お刺身 ・ふろふき大根 ・プリの照焼き ・三河鶏の水炊き (1人前ずつお鍋をご用意します) ・菜飯 汁物 香の物 ・季節の果物
メニューの特徴	【ビュッフェ形式ではなく1名様ずつの盛りご提供になります】※メニュー内容は好み等ご相談に応じます。 ※以下同上
飲み放題内容	ビール・ノンアルコール・日本酒(冷/燗)、ハイボール、焼酎(芋/麦)ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・コーラ) ※ワイン(赤白)は500円の追加となります。

※上記表は全て込みの見積もり例ですが、会場費・付帯設備費は別となります。
※パッケージコースは上記の飲食と設営/撤去及び運搬/サービスが含まれます。
※料理用テーブルクロスはパッケージ料金に含まれますが、各卓のクロスや装花等の部分は別となります。

(ご注意) 会場費込みコースは基本的に多目的ルームの対応となります。

事業者名：株式会社 三愛

0566-24-7843

コース名	Aコース	Bコース	SSコース	
金額/1人	5,000円	6,000円	8,000円	
料理品数	(16) 種	(18) 種	(20) 種	
メニュー (内容)	1) ローストポーク 2) スモークサーモン 3) 鰯のカルパッチョ 4) ベーコンシーザーサラダ 5) 和洋オードブル盛り合わせ 6) 手羽元黒胡椒焼 7) 海老チリソース煮 8) 黒団子甘酢あんかけ 9) 春巻き 10) 五目炒飯	11) 五目サンドイッチ 12) 季節のフルーツ盛 13) 寿司盛り合わせ 14) 焼きそば 15) ウィンナー盛 16) デザート 1) お刺身盛り合わせ 2) ローストビーフ、ポテト添え 3) スモークサーモン、サラダ盛 4) 生ハムチーズ盛合せ 5) 海鮮カルパッチョ 6) 小海老のカクテル 7) 豚角煮きのこソース 8) 大海老チリソース煮 9) 黒ムツ醤油焼き 10) 茄子とトマトの Pasta	1) ピラフ 2) クロワッサンサンド 3) 季節のフルーツ盛 4) 寿司 5) 屋台：茶そば 6) 合鴨コース 7) デザート 8) 天むす盛り合わせ	1) 中トロ、上刺身、小鉢盛り合わせ 2) 和牛ローストビーフ、和風ソース 3) ノルウェー産スモークサーモン 4) 和オードブル盛り合わせ 5) 洋オードブル盛り合わせ 6) ピンチョス、海鮮サラダ、グラス盛 7) 黒ムツの酒蒸し、葱ソース 8) ビーフシチュー 9) 大海老チリソース煮 10) 豚角煮、和風ソース 11) ホタテと野菜の塩炒め 12) 蒸し鶏のさっぱりソース 13) 田原ポークの酢豚 14) 萬焼 餃子 15) オリジナルカレー 16) 料理長おまかせ一品 17) 季節のフルーツ盛 18) フルーツタルト 19) 杏仁豆腐 20) ブチケーキ *特上寿司、屋台メニュー(しゃぶしゃぶ、きしめん、点心)
メニューの特徴	1970年、寿司屋として創業。現在では、ケータリング(パーティー)、お弁当、仕出しなどお客様の心に残るパーティーが出来ます様、スタッフ同全力で協力させていただきます。結婚披露宴等から企業様の周年事業やご宴会、忘・新年会等豊富な機材と共に全力で取り組んでまいります。			
飲み放題内容	ビール・酒・焼酎・ノンアルコールビール・ウィスキー・ソフトドリンク	ビール・酒・焼酎・ウィスキー・ワイン・ノンアルコールビール・ソフトドリンク	ビール・酒・焼酎・ウィスキー・ワイン・ノンアルコールビール・ソフトドリンク	

コース名	銘々様コースA	銘々様コースB	会場費込み 超得パッケージ 三愛コース
金額/1人	5,000円	6,000円	5,000円 (50名様以上)
料理品数・説明	各卓に回転皿にオードブル、銘々様へ配膳コース	各卓に回転皿にオードブル、銘々様へ配膳コース	(14) 種
メニュー (内容)	1) 和・中オードブル(回転皿盛) 2) お刺身盛り合(3品) 3) ローストビーフ 4) 中華点心 5) 季節の野菜、和風あんかけ 6) ちらし寿司・味噌汁 7) 季節のフルーツ・デザート	1) 和・中オードブル(回転皿盛) 2) お刺身盛り合(4品) 3) 黒ムツ醤油焼き 4) 揚げ海老 玉子とじあんかけ 5) 季節の野菜焼き合わせ 6) グラスサラダ オリジナルドレッシング 7) 寿司盛り合わせ・味噌汁 8) とろろそば 9) 季節のフルーツ・デザート	1) ローストチキン 2) スモークサーモン 3) シーザーサラダ 4) オードブル盛り合わせ 5) 若鳥唐揚げ、春巻き 6) ウィンナー盛り合わせ 7) 肉団子 野菜あんかけ 8) フライドポテト オリジナルソース 9) 五目炒飯 10) メンチカツ デミソース 11) 焼きそば 12) サンドウィッチ 13) 季節のフルーツ盛 14) デザート
飲み放題内容	ビール・酒・焼酎・ノンアルコールビール・ウィスキー・ソフトドリンク	ビール・酒・焼酎・ウィスキー・ワイン・ノンアルコールビール・ソフトドリンク	ビール・酒・焼酎・ウィスキー・ワイン・ノンアルコールビール・ソフトドリンク
追加メニュー	ご相談ください。	ご相談ください。	ご相談ください。

(ご注意) 会場費込みコースは基本的に多目的ルームの対応となります。

事業者名：三河湾リゾートリンクス

0563-32-3711

コース名	7000円コース	8000円コース	■飲み放題
金額/1人	7,000円	8,000円	
料理品数	(16品)	(19品)	
メニュー (内容)	1) シーフードサラダ 2) 季節の野菜サラダ 3) 棒棒鳥 4) くらげの和え物 5) 海老チリソース炒め 6) 旬の魚の香草焼き 7) 焼きニラ餃子 8) 高菜炒飯 9) 焼売 10) 豚肉の甘酢炒め 11) 春巻き 12) 鶏唐揚げ 13) オリジナルカレー 14) 杏仁豆腐 15) マンゴープリン 16) 胡麻団子	1) シーフードサラダ 2) 季節の野菜サラダ 3) 棒棒鳥 4) くらげの和え物 5) 海老マヨネーズ和え 6) 真鯛の蒸し物 7) 焼きニラ餃子 8) 高菜炒飯 9) 飲茶2種(蒸籠) 10) 牛フィレ肉のグリル 黒胡椒風味 11) 春巻き 12) 鶏唐揚げ 13) オリジナルカレー 14) 蕎麦 15) 握り寿司 16) 杏仁豆腐 17) マンゴープリン 18) 胡麻団子 19) フルーツ盛り合せ	・焼酎(芋・麦) ・ワイン(赤・白) ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース ・ビール ・日本酒 ・ウィスキー(ハイボール)
飲み放題内容	飲み放題内容は右記参照	飲み放題内容は右記参照	
その他追加メニュー	ご相談賜ります。	ご相談賜ります。	

《 新パッケージメニュー 銘々盛にも対応します 》

ご銘々様のお席への配膳に対応いたします。

(金額は税込みにて表示しております)

事業者名: ホテルオークラレストラン 052-201-3201

コース名	Aコース	Bコース	Cコース
金額/1人	7,000円	8,000円	9,000円
料理品数	(15 品)	(20 品)	(17 品)
メニュー (内容)	1) サーモンのマリネ	1) サーモンのマリネ	1) サラミ盛り合わせ
	2) 小海老のカクテル	2) 牛舌のスマークサラダ	2) キハダマグロのたたき
	3) ローストポーク	3) サラミ盛り合わせ	3) 白身魚のエスカベッシュ
	4) りん	4) グリルビーフ 和風ソース	4) デザートとフルーツの盛り合わせ
	5) ベジタブルカレー	5) チキンソテー パルサミソース	5) サーロインのグリル
	6) ケーキ盛り合わせ	6) 海老ときのこのガーリックソテー	6) 豚ロースの塩麹焼き
	7) 中華冷菜	7) ケーキ・フルーツ盛り合わせ	7) 鶏もも肉の香草パン粉付け焼き
	8) 鎮江産黒酢の酢豚	8) 中華冷菜	8) シーフードマカロニグラタン
	9) 海老のチリソース	9) ソフトシェルクラブの唐揚げ	9) ソーセージと野菜のポトフ
	10) シュマイ	10) 鎮江産黒酢の酢豚	10) 中華冷菜
飲み放題内容	瓶ビール・ノンアルコール・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・ワイン・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・アップルJ)	瓶ビール・ノンアルコール・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・ワイン・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・アップルJ)	瓶ビール・ノンアルコール・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・ワイン・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・アップルJ)

コース名	Dコース	Eコース	Fコース
金額/1人	10,000円	12,000円	15,000円
料理品数	(19 品)	(19 品) + 桶盛寿司 付き	(26 品) + 桶盛寿司 付き
メニュー (内容)	1) 鴨のスマークサラダ	1) 鴨のスマークサラダ	1) 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て
	2) シーフードマリネ	2) シーフードマリネ	2) 帆立貝柱と野菜のグリルバーニカカウダーソース
	3) 生ハムとフルツマトのカプレーゼ	3) 生ハムとフルツマトのカプレーゼ	3) 車海老のシュリンプカクテル
	4) デザートとフルーツの盛り合わせ	4) デザートとフルーツの盛り合わせ	4) ローストビーフ(冷製)
	5) 牛ヒレ肉のキューブステーキ	5) 牛ヒレ肉のキューブステーキ	5) クロスティーニ 各種
	6) 仔牛のポワレきのこのクリームソース	6) 仔牛のポワレきのこのクリームソース	6) スモークサーモンとアボカドのシーザーサラダ
	7) 仔羊のグリル タイム風味	7) 仔羊のグリル タイム風味	7) デザートとフルーツの盛り合わせ
	8) 煮込みハンバーグ	8) 煮込みハンバーグ	8) 国産牛のポワレ 赤ワインソース
	9) 海老と帆立貝柱のガーリックソテー	9) 海老と帆立貝柱のガーリックソテー	9) イベリコ豚のロースト 黒胡椒風味
	10) シーフードのパイ包み焼き	10) シーフードのパイ包み焼き	10) 名古屋コーチンのトマト煮込み
		11) ビーフストロガノフ	11) 鴨胸肉のロースト オレンジ添え
		12) 3種冷菜の盛り合わせ	12) フォアグラのソテーいんげんと塩トマト添え
		13) 手羽先の唐揚げ 椒塩風味	13) オマール海老のポワレとラタトゥイユ
		14) 白身魚の雪菜風味蒸し	14) 国産牛の赤ワイン煮込み
飲み放題料金	瓶ビール・ノンアルコール・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・ワイン・ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジJ・アップルJ)		

※上記表は全て込みの見積もり例ですが、会場費・付帯設備使用料は別となります。
 ※上記見積もりのトータル金額には設置/撤去、運搬/サービスに関する経費は込みとします。
 ※料理用テーブルクロス、料理卓スカートはパッケージ料金に含まれますが、円卓の費用及びクロス代、装花等は別となります。

事業者名: 魚国総本社 0566-27-1016

コース名	パッケージ Aプラン	パッケージ Bプラン	パッケージ Sプラン
金額/1人	8,200円(土日祝300円増)	8,700円(土日祝300円増)	9,700円/1人(土日祝300円増)
受注可能人数	30人以上 200人以下	30人以上 200人以下	30人以上 200人以下
料理予定品	(16) 種	(17) 種	(17) 種 + 握り寿司実演
メニュー (内容)	1) おばんざい2種~3種	1) お刺身盛り合わせ	1) お刺身盛り合わせ
	2) 自社ブランド焼売2種	2) おばんざい3種~4種	2) おばんざい3種~4種
	3) 月替わり中華主菜1種	3) 自社ブランド焼売2種	3) 自社ブランド焼売2種
	4) 麻婆豆腐(当社オリジナル)	4) 月替わり中華主菜1種	4) 月替わり中華主菜1種
	5) 助六寿司	5) 麻婆豆腐(当社オリジナル)	5) 麻婆豆腐(当社オリジナル)
	6) 月替わり煮込み料理(和食)	6) 生寿司と巻き寿司の盛り合わせ	6) 月替わりおまかせメニュー
	7) 月替わり特製カレー	7) 月替わり煮込み料理(和食)	7) 月替わり煮込み料理(和食)
	8) ローストポーク	8) ローストビーフ	8) ローストビーフ
	9) 月替わりパスタorグリル(洋食)	9) 月替わりパスタorグリル(洋食)	9) 月替わりパスタorグリル(洋食)
メニューの特徴	■弊社一押し!一番コストパフォーマンスが高いプラン。メニュー構成は、過去の実績から人気料理を抜粋し構成しておりますので、多くのお客様に満足して頂けるプランです。演出面については最新の備品器具を使用、また小型の携帯照明機器を使用した演出が自慢です。	■メニューにお刺身や揚げたて天麩羅が入っておりますので、年齢を問わず喜んで頂いております。料理内容は基本的にAプランがベースになっておりますが、料理の質を1ランクアップさせておりますので、お客様を招いた懇親会などに最適なプランです。	■Bプランにプラスで握り寿司実演をいれさせていただきます。(職人を起用しその場で寿司の握りだします。) 内容は1人3貫程度(鮭・白身・海老etc) ※ネタや分量に関しては都度要相談
追加メニュー	■お刺身盛り合わせ 1台税別 15,000円~(約20名分) ■おまかせ握り寿司 1台38貫盛り税別 7,800円~(約12名分)	■国産牛のローストビーフプラン ※通常のローストビーフの肉を、追加価格で指定産地の国産牛に変更できます。(価格は要相談・ランクと産地によって変動) ■ケーキ・タルト類追加 お1人様+300円 ■オリジナルブランド焼売(参加者様のお土産で承ります。)	■ロースター使用料理出来ます。(ビーフ・ポーク・チキンのロースト料理) ※価格要相談・ロースターを会場に運び、その場で切りだし提供させていただきます。 ■ピザの出来立ての提供ができます。(価格要相談ピザ焼き機を会場に運び入れ、その場で焼き上げます。)
飲み放題内容	ビール・ノンアルコール・焼酎(芋・麦) ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・炭酸飲料)	ビール・ノンアルコール・焼酎(芋・麦) ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・炭酸飲料)	ビール・ノンアルコール・焼酎(芋・麦) ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・炭酸飲料)
同追加金額	お1人様プラス500円で日本酒(冷・燗)・ハイボール・ワイン(赤・白)が追加できます。 ※さらにプラス料金で(ワイン・焼酎・日本酒)1本から指定銘柄販売できます。(別途料金・買取制)	お1人様プラス500円で日本酒(冷・燗)・ハイボール・ワイン(赤・白)が追加できます。 ※さらにプラス料金で(ワイン・焼酎・日本酒)1本から指定銘柄販売できます。(別途料金・買取制)	お1人様プラス500円で日本酒(冷・燗)・ハイボール・ワイン(赤・白)が追加できます。 ※さらにプラス料金で(ワイン・焼酎・日本酒)1本から指定銘柄販売できます。(別途料金・買取制)

※基本料理料金は来場人数分頂きます。(人数に対し料理を減らした設定にした場合は、飲み放題ではなくカウント制に変更させていただきます。)
 ※ドリンクはカウント制もできます。(コース金額より飲み放題ドリンク価格-1500円し、抜粋した分だけ別途請求となります。)
 ※パッケージコースは上記の飲食と設置/撤去及び運搬/サービスが含まれます。(会場レンタル費・机イスのレンタル費用などは別途)

事業者名: 株式会社 宝竹 0566-57-7200

コース名	Aコース	Bコース	パッケージS Sレディース満足セットコース
金額/1人	5,000円	6,000円	6,980円
受注可能人数	最少: 30人、最大 100人		
料理予定品	(15) 種	(18) 種	(18) 種
メニュー (内容)	1)厚焼き玉子&ポークウィンナー	1)サーモンと合鴨のロース	1)スモークサーモンと合鴨の盛り合わせ
	2)船盛り	2)船盛り	2)モッチアレチーズとバジルのカプレーゼ
	3)ローストビーフ	3)ローストビーフ	3)グリッシーニの生ハム巻き
	4)照り焼きローストチキン	4)ステーキ(オリジナルソース)	4)野菜のカナッペ
	5)ミニハンバーグBBQソース	5)若鳥のディアブル風	5)パーティーピンチョス
	6)海老マヨネーズ	6)カプレーゼ	6)トマトのブルスケッタ
	7)トマトとチーズのカプレーゼ	7)生ハムのグラッシーニ	7)刺身の船盛
	8)フライ盛り合わせ	8)海老しんじょのあんかけ	8)白身魚のヴァンプソース
	9)天津3種盛り	9)天津5種盛り	9)ローストビーフ
メニューの特徴	※うどんコーナー、おでんコーナー、握り寿司(職人派遣)等 応相談 屋台を組むことも可能です(全て別途料金です)	※どのコースも各テーブルにお寿司とサンドイッチを必ずセットさせていただきます。	女性の「あれも食べたい!これも食べたい!」にお答えする品数豊富なセット。食器にもこだわったメのケーキとコーヒーまで充実させます。各テーブルに季節の可愛いお花もご用意いたします。
飲み放題内容	ビール・焼酎・ノンアルコールビール・ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、コーラ)その他内容は応相談	ビール・焼酎・ウイスキー・日本酒・ワイン・ノンアルコールビール・ソフトドリンクなどその他内容は応相談	ワイン・ビール・ノンアルコール・ノンアルコールシャンパン・ハイボール・焼酎(芋・麦)・ソフトドリンク(ウーロン茶、ジュース、コーラ)

コース名	パッケージS Sデザートビュッフェスタイルコース	(デザートビュッフェ)
金額/1人	2,772円	2,000円
受注可能人数	最少: 50人、最大 150人	
料理予定品	(13) 種	
メニュー (内容)	1)ピスタチオ	10)チョコレートモンブラン
	2)フランポワーズ	11)ゼリー
	3)レアチーズ	12)プリン
	4)スフレチーズ	13)ミニシュークリーム
	5)ストロベリー	
	6)ミルクレープ	
	7)ティラミスカフェ	
	8)宇治抹茶	
	9)あまおう苺のモンブラン	
メニューの特徴	様々な企業様の商談スペースとして、美味しいデザートを食べながら楽しい一時を。	Noritakeのカップでお楽しみください
飲み放題内容	コーヒー・紅茶・ウーロン茶・オレンジ・コーラ	

※パッケージコースは上記の飲食と設置/撤去及び運搬/サービスが含まれます。(但し50人以上の場合別途スタッフ1人につき11,000円がかかります。)

※ケーキリングは最低100,000円~(ケーキリングフィーと消費税を除く) 以上からお願い致します。
 ※子供料金は、お1人様1,000円~