

《 2時間飲み放題付、パッケージメニュー 》

(金額は税込みにて表示しております)

一覧表はビュッフェ形式のメニューですが、コロナ禍の現状では若干メニューを変え、銘々様のお席への配膳で対応いたします。
今後の経済状況により、内容・金額が変化することがあります。(2023年1月現在)

事業者名：MKKサービス 株式会社		(最少人員30人様)		0564-23-0016	
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/1人	6,000円/1人	5,000円/1人	5,000円/1人 (40人以上)	
料理品数	(15品)	(16品)	(12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) 鯖の西京焼き 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) 生ハムの加パッパ 5) 彩り野菜と根菜のフリッター 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) だし巻き玉子にあんかけ
飲み放題内容	ビール・ノンアルコール 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加	ビール・ノンアルコール 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加	ビール・ノンアルコール 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加	ビール・ノンアルコール 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加	
会場設営費用	上記金額に含まれる		上記金額に含まれる		
サービス料(人件費)	上記金額に含まれる		上記金額に含まれる		

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(税込)	5,000円/1人	5,000円/1人	5,000円/1人
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 ・鯖の西京焼き ・国産牛と新玉ねぎのステーキ ・たけのご飯 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 ・鰻ちらし 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 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加	ビール・ノンアルコール 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加	ビール・ノンアルコール 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)1人500円追加。日本酒(冷・燗)1人500円追加

※上記表は全て込みの見積り例ですが、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。

コース名	パッケージSS 季節コース(秋)
金額/1人	5,000円/1人
受注可能人数	最少: 30人、最大: 70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 ・ブリの照焼き ・三河鶏の水炊き(1人前ずつお鍋でご用意します) ・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。 ※以下同様
飲み放題内容	ビール・ノンアルコール 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)日本酒(冷・燗)は1人500円の追加

事業者名：SAN☆AI KITCHEN		(最少人員30人様)		0566-24-7843		
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	8,000円		
料理品数	(16)種	(18)種	(20)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) 蛸のカルパッチョ 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 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) 茄子とトマトのパスタ	11) ピラフ 12) クロワッサンサンド 13) 季節のフルーツ盛 14) 寿司 15) 屋台:茶そば 16) 合鴨コース 17) デザート 18) 天むす盛り合わせ	1) 中トロ、上刺身、小鯖盛り合わせ 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) 蟹グラタン 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
飲み放題込	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 (ワイン、赤・白は別料金になります)					
追加メニュー	ご相談ください。					

事業者名：三河湾リゾートリンクス		(最少人員30人様)		0563-32-3711		
個々盛Bコース		個々盛Aコース		■飲み放題 120分		
金額/1人	8,000円	8,000円	9,000円	9,000円		
料理品数	7品	7品	8品	8品		
メニュー (内容)	【和食】 前菜4点箱盛 御造り3種盛り 蛸酢 沖すき鍋 御飯 漬物 デザート	【和洋折衷】 和洋前菜4点盛 御造り3種盛り 鯖の西京焼き 吉良里クイーンポークソテー 御飯 赤出汁 デザート	【和食】 前菜4点箱盛 御造り3種盛り 蛸酢 沖すき鍋 渥美牛陶板焼き 御飯 漬物	【和洋折衷】 和洋前菜4点盛 御造り3種盛り 季節のスープ 鯖の西京焼き 渥美牛ローストビーフ 御飯 赤出汁	・ビール ・ノンアルコールビール ・ワイン(赤・白) ・ウィスキー(ハイボール) ・焼酎(芋・麦) ・オレンジジュース ・アップルジュース ・ウーロン茶 ・コーラ、ジンジャーエール	ビュッフェ形式をご希望の場合は、ご相談下さい。
飲み放題内容	飲み放題内容は右記参照					
追加メニュー	ご相談賜ります。					

《 2時間飲み放題付、パッケージメニュー 》

(金額は税込みにて表示しております)

一覧表はビュッフェ形式のメニューですが、コロナ禍の現状では若干メニューを変え、銘々様のお席への配膳で対応いたします。
 今後の経済状況により、内容・金額が変化することがあります。(2023年1月現在)

事業者名: ホテルオークラレストラン (最少人員30名様)			052-201-3201		
金額/1人	Aコース 10,000円/1人	Bコース 12,000円/1人	Cコース 15,000円/1人		
料理品数	(17 品)	(18 品) + 桶盛寿司 付き	(24 品) + 桶盛寿司 付き		
メニュー (内容)	1) スモークサーモン 2) シュリンプカクテル 3) 生ハムとフルーツトマトのカプレーゼ 4) デザートとフルーツの盛り合わせ 5) 仔牛のポワレきのこのクリームソース 6) 仔羊のグリル タイム風味 7) 煮込みハンバーグ 8) 海老と帆立貝柱のガーリックソテー 9) シューマイ 10) 海老のチリソース 11) 大根餅の衣揚げ 12) 白身魚の雪菜風味蒸し 13) ふかひれ入り蒸し餃子 14) 白菜の干し貝柱あんかけ 15) 鎮江産黒酢の酢豚 16) 五目炒飯 17) 新鮮果実入り杏仁豆腐	1) スモークサーモン 2) シーフードマリネ 3) 生ハムとフルーツトマトのカプレーゼ 4) デザートとフルーツの盛り合わせ 5) 仔牛のポワレきのこのクリームソース 6) 仔羊のグリル タイム風味 7) 煮込みハンバーグ 8) 海老と帆立貝柱のガーリックソテー 9) ベジタブルカレー 10) 海老のチリソース 11) 白身魚の雪菜蒸し 12) 大根餅の衣揚げ 13) ふかひれ入り蒸し餃子 14) シューマイ 15) 白菜の干し貝柱あんかけ 16) 鎮江産黒酢の酢豚 17) 五目炒飯 18) 新鮮果実入り杏仁豆腐	1) 真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て 2) 帆立貝柱と野菜のグリル パーニャカウダーソース 3) 車海老のシュリンプカクテル 4) クロスティーニ 各種 5) スモークサーモン 6) デザートとフルーツの盛り合わせ 7) 国産牛のポワレ 赤ワインソース 8) イベリコ豚のロースト 黒胡椒風味 9) 鶏もも肉のトマト煮込み 10) 鴨胸肉のロースト オレンジ添え 11) フォアグラのソテー いんげんと塩トマト添え 12) オマール海老のポワレとラタトゥイユ 13) 3種冷菜の盛り合わせ 14) 蟹肉とおおき海苔のふかひれスープ 15) 蟹の爪の揚げ物 16) 帆立貝と野菜の炒め 17) 大海老のチリソース 18) スペアリの鎮江産黒酢ソース 19) 鮑と花権茸のオイスターソース煮 20) 四川風マーボー豆腐 21) 牛肉の黒胡椒風味 22) 蟹肉入りレタス炒飯 23) 新鮮果実入り杏仁豆腐 24) 胡麻風味揚げ餅		
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)	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)		
会場設営費用	上記金額に含まれる	上記金額に含まれる	上記金額に含まれる		
サービス料(人件費)	上記金額に含まれる ※ 19時以降の宴席は深夜料金をいただきます ※ 前日設営が必要な場合は前日設営料金をいただきます	上記金額に含まれる ※ 19時以降の宴席は深夜料金をいただきます ※ 前日設営が必要な場合は前日設営料金をいただきます	上記金額に含まれる ※ 19時以降の宴席は深夜料金をいただきます ※ 前日設営が必要な場合は前日設営料金をいただきます		

* 上記表は全て込みの見積もり例: 会場費のみ別となります。
 * 上記見積もりのトータル金額には設営撤去に関する経費は込みとします。
 * 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、装花等特別注文の部分は別となります。

事業者名: 魚国総本社 (最少人員30名様)			0566-27-1016		
コース名	パッケージコミコミAプラン	パッケージコミコミBプラン	パッケージコミコミSプラン		
会場・備品費見込	都度変動(ホール様側へご確認願います。)				
金額/1人(税込)	9,200円/1人 (土日祝500円増)	9,700円/1人 (土日祝500円増)	10,700円/1人 (土日祝500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) おぼんざい2種~3種 2) 自社ブランド焼売2種 3) 月替わり中華主菜1種 4) 麻婆豆腐(当社オリジナル) 5) 助六寿司 【屋台】 6) 月替わり煮込み料理(和食) 7) 月替わり特製カレー 8) ローストポーク 9) 月替わりパスタorグリル(洋食) 10) サンドウィッチ 11) チャーム(乾き物) 12) フルーツ盛りあわせ 13) デザート2種~3種 14) 月替わり麺類1種 15) 出来立て料理(豚しゃぶなど) 16) 焼きたて料理(焼き鳥など)	1) お刺身盛り合わせ 2) おぼんざい3種~4種 3) 自社ブランド焼売2種 4) 月替わり中華主菜1種 5) 麻婆豆腐(当社オリジナル) 6) 生寿司と巻き寿司の盛り合わせ 【屋台】 7) 月替わり煮込み料理(和食) 8) ローストビーフ 9) 月替わりパスタorグリル(洋食) 10) 月替わり特製カレー 11) サンドウィッチ 12) チャーム(乾き物) 13) フルーツ盛りあわせ 14) デザート2種~3種 15) 月替わり麺類1種 16) 揚げ立て料理(天麩羅など) 17) 焼きたて料理(牛ステーキなど)	1) お刺身盛り合わせ 2) おぼんざい3種~4種 3) 自社ブランド焼売2種 4) 月替わり中華主菜1種 5) 麻婆豆腐(当社オリジナル) 6) 月替わりおまかせメニュー 【屋台】 7) 月替わり煮込み料理(和食) 8) ローストビーフ 9) 月替わりパスタorグリル(洋食) 10) 月替わり特製カレー 11) サンドウィッチ 12) チャーム(乾き物) 13) フルーツ盛りあわせ 14) デザート2種~3種 15) 月替わり麺類1種 16) 揚げ立て料理(天麩羅など) 17) 焼きたて料理(牛ステーキなど)		
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	■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	■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をします。)内容は1人3貫程度(鮭・白身・海老etc) ※ネタや分量に関してましては都度要相談		
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入れ、その場で切りだし提供をさせていただきます。 ■ビザの出来立て提供できます。(価格要相談ビ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)	ビール・ノンアルコール・焼酎(芋・麦)	ビール・ノンアルコール・焼酎(芋・麦)		
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営/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 七宝 (最少人員30名様)			0566-57-7200		
コース名	A コース 5,000円	B コース 6,000円	パッケージSSレディース満足セットコース 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 2)船盛り 3)ローストビーフ 4)照り焼きローストチキン 5)ミニハンバーグBBQソース 6)海老マヨネーズ 7)トマトとチーズのカプレーゼ 8)フライ盛り合わせ 9)天津3種盛り 10)サンドイッチ 11)握り寿司 12)パスタ 13)フレッシュ野菜サラダ 14)ケーキ 15)季節のフルーツの盛り	1)サーモンと合鴨のロース 2)船盛り 3)ローストビーフ 4)ステーキ(オリジナルソース) 5)若鳥のディアブル風 6)カプレーゼ 7)生ハムのグラッシーニ 8)海老しんじょのあんかけ 9)天津5種盛り 10)ビッグエビフライ(6/8) 11)白身魚のヴァンプソース 12)串物3種&中華干巻 13)サンドイッチ 14)握り寿司 15)パスタ 16)冷しゃぶサラダ 17)ケーキ 18)季節のフルーツ盛り	1)スモークサーモンと合鴨の盛り合わせ 2)モッチアレラチーズとバジルのカプレーゼ 3)グリッシーニの生ハム巻き 4)野菜のカナッペ 5)パーティーピンチョス 6)トマトのブルスケッタ 7)刺身の船盛 8)白身魚のヴァンプソース 9)ローストビーフ 10)サーロインステーキ 11)ハーブチキン 12)季節の野菜のサラダ 13)海老の真薯 14)中華干巻 15)フルーツの盛り合わせ 16)ケーキ 17)お寿司 18)サンドイッチ		
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・ウィスキー・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・ノンアルコールビール・ノンアルコールシャンペン・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SS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 2)フランポワーズ 3)レアチーズ 4)スフレチーズ 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 10)チョコレートモンブラン 11)ゼリー 12)プリン 13)ミニシュークリーム	ケーキやゼリー、ミニシュークリームやマシュマロなど20種類取り揃えております。ご希望により、追加料金がかかりますが、チョコレートファウンテンもご用意できます。
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営/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。)
 ※ケータリングは最低100,000円~(ケータ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~