

令和7年度 メニュー確定のお知らせ

▶4つのスタイルから選べる!

実績豊富な6社の登録業社が提供するコースから、用途に合ったスタイルをお選びいただけます。



にぎやかなパーティーに
ビュッフェ形式 **6社**
対応可



落ちついた会食に
配膳形式 **5社**
対応可



会議等のお弁当に
仕出し風弁当 **3社**
対応可



手軽に摘める
オードブル形式 **3社**
対応可

※写真はイメージです

▶ご宴会メニュー例

ビュッフェ形式 A

『SAN★AI KITCHEN』
コース料金 5,500円～ 対応人数 30～300名

『café&restaurant 七宝』
コース料金 5,500円～ 対応人数 30～300名

『MKKサービス株式会社』
コース料金 5,500円～ 対応人数 30～300名

[メニュー例] SAN★AI KITCHEN
ローストチキン、スモークサーモン、オードブル盛り合わせ、イタリアンサラダ、若鶏唐揚げ、フライドポテト、ウィンナー盛り、焼きそば、春巻、五目炒飯、中華点心、サンドウィッチ、助六寿司、季節のフルーツ

飲み放題
ビール、焼酎(麦/芋)、日本酒(冷/燗)、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(烏龍茶・オレンジ・コーラ)
※ワイン(赤/白)は追加料金有

配膳形式 A

『café&restaurant 七宝』
コース料金 6,600円～ 対応人数 30名～

『MKKサービス株式会社』
コース料金 6,000円～ 対応人数 30～70名

[メニュー例] MKKサービス株式会社
前菜盛り合わせ(菜の花の辛子和え、焼きアスパラ、春人参サラダ)、お刺身、揚げ出し豆腐(桜エビのあんかけ)、鯖の西京焼き、国産牛と新玉ねぎのステーキ、たけのこご飯、汁物、香の物、季節の果物

飲み放題
ビール、焼酎(麦/芋)、日本酒(冷/燗)、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(烏龍茶・オレンジ・コーラ)
※ワイン(赤/白)は追加料金有

仕出し風弁当

『SAN★AI KITCHEN』
コース料金 6,600円～ 対応人数 30名～

『café&restaurant 七宝』
コース料金 6,600円～ 対応人数 30名～

『MKKサービス株式会社』
コース料金 4,500円～ 対応人数 50名～

[メニュー例] SAN★AI KITCHEN
刺身盛り合わせ、エビフライ、サラダ、3品盛り、煮物、鯖のゆうわん焼き、酢の物、ご飯、お味噌汁、フルーツ、デザート

飲み放題
ビール、焼酎(麦/芋)、日本酒(冷/燗)、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(烏龍茶・オレンジ・コーラ)
※ワイン(赤/白)は追加料金有

ビュッフェ形式 B

『三河湾リゾートリンクス』
コース料金 7,700円～ 対応人数 30～300名

『ホテルオークラレストラン』
コース料金 12,000円～ 対応人数 30～300名

『紅宝石』 ※土日は10%増し
コース料金 9,500円～ 対応人数 30～200名

[メニュー例] 三河湾リゾートリンクス
スモークサーモンマリネ、目光のエスカベッシュ、コールミート盛り合わせ、春雨サラダ、サラダバー4種、ローストビーフ、自家製メンチカツ、モチ粉チキン、オイスターポテト、春巻、点心セイロ盛り、ビーフカレー、ライス、温蕎麦又はうどん、季節のフルーツ3種とカットケーキ4種、ホットコーヒー

飲み放題
ビール、焼酎(麦/芋)、ワイン(赤/白)、ウイスキー(ハイボール)、ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール)
※日本酒とノンアルコールビールは追加料金有

配膳形式 B

『三河湾リゾートリンクス』
コース料金 9,200円～ 対応人数 30～150名

『ホテルオークラレストラン』
コース料金 17,000円～ 対応人数 30名～

『SAN★AI KITCHEN』
コース料金 8,800円～ 対応人数 30名～

[メニュー例] ホテルオークラレストラン
洋風オードブル盛り合わせ、本日のスープ、海鮮と季節の野菜炒め、牛サーロインのロースト、特製握り寿司、そば、フルーツ入り杏仁豆腐

飲み放題
ビール、焼酎(麦/芋)、日本酒(冷/燗)、ウイスキー(ハイボール)、ワイン(赤/白)、ノンアルコールビール、ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース)

オードブル形式

オードブル 3,500円～

飲み放題90分付き 4,500円

2時間飲み放題付き 5,500円

登録業者
『MKK サービス株式会社』
『SAN★AI KITCHEN』
『café&restaurant 七宝』

[メニュー例] café&restaurant 七宝
生ハム、スパニッシュオムレツ、季節の冷製料理、ブロッコリー、シラスの Pasta等、サンドウィッチ、イナリ、巻寿司盛、デザート

飲み放題
ビール、焼酎、ウイスキー、ウーロン茶、コーラ

※季節・仕入状況により変更になる場合がございます

幹事さんをサポート!
オプション

- ◆ プロジェクター・スクリーン使用OK!(有料)
- ◆ 看板・お花・司会・コンパニオンなどの手配可能!
- ◆ 下見・ホール試写OK!(空室時無料)

ご予約は
一年前から
受付中!

周年行事など
個別プランも
対応可能

ご相談・お見積り無料!お気軽にお問い合わせください

TEL.0563-77-3887

FAX. 0563-77-5093

<https://nishiohall.jp/>

西尾コンベンションホール

検索

