

Winter Premium Plan

冬の特別パーティープランのご案内
2020.12.1(火) - 2021.2.28(日)

= 30名様からご予約いただけます =

飲み放題付き
お一人様

5,000円(税抜)

●AP会議室名古屋オリジナルメニュー

感染リスクを抑えることに特化した、個食プランです。

お料理は小分けのカップフードでご提供。
蓋付き容器のため、飛沫・接触感染を予防軽減して
安心安全にお召し上がりいただけます。

冷 製

スモークサーモンとチーズのピンチョス
白身魚のイタリアンマリネ
ボローニャソーセージとキヌアのサラダ
ローストビーフ wasabi ソース

温 製

シェフ特製 フライドチキン
五目チャーハン
ポークグリル BBQ ソース

お 食 事

海鮮ちらし寿司
小さなハンバーガー

デザート

京風抹茶のティラミス

DRINK MENU

瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ウィスキー
ワイン(赤・白)
カシスリキュール
ウォッカ
ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水/ミネラルウォーター



※料金には御料理代・御飲物代・お部屋代・什器備品代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。※お料理の内容は季節により異なります。
※パーティのご予約は<土日祝日を除く>ご利用の10日前までに、ご利用人数の変更は<土日祝日を除く>3日前までに ご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更にはご対応出来ない場合がございます。※写真はイメージです。

Winter Premium Plan

冬の特別パーティープランのご案内
2020.12.1(火) - 2021.2.28(日)

= 30名様からご予約いただけます =

飲み放題付き
お一人様

6,000円 (税抜)

●AP会議室名古屋オリジナルメニュー

感染リスクを抑えることに特化した、個食プランです。

お料理は小分けのカップフードでご提供。
蓋付き容器のため、飛沫・接触感染を予防軽減して
安心安全にお召し上がりいただけます。

冷製

スモークサーモンとチーズのピンチョス
合鴨燻製と果物の赤ワインソース
エビとアボガドのミニヴォロンバン
ボローニャソーセージとキヌアのサラダ
ローストビーフ wasabi ソース

温製

チキングリル 香草風味
ポークグリル BBQ ソース
パエリア風ピラフ

お食事

海鮮ちらし寿司
小さなハンバーガー
お蕎麦

デザート

シェフ特製 デザート2種盛り

DRINK MENU

瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ウィスキー
ワイン(赤・白)
カシスリキュール
ウォッカ
ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ水/ミネラルウォーター



※料金には御料理代・御飲物代・お部屋代・什器備品代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。※お料理の内容は季節により異なります。
※パーティのご予約は<土日祝日を除く>ご利用の10日前までに、ご利用人数の変更は<土日祝日を除く>3日前までに ご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更にはご対応出来ない場合がございます。※写真はイメージです。