

## ケータリングサービス

愛知会議室では、豊富なメニューのケータリングサービスをご用意させていただきます。  
会議、セミナー、説明会など様々なご利用から懇親会開催まで、ワンストップでお手伝い致します。  
セッティングから後片付けまで全て名古屋会議室にお任せください。



### ■お申し込みについて

- お申込みはまず、会議室総合受付センター（0570-080-758）までお電話もしくはメールにてお問い合わせください。愛知会議室の営業担当がお客様のご要望をお聞きし、サービスの詳細についてのご説明、内容についてご相談させていただきます。

### ■費用について

- お申込み・費用計算の目安



- 出張料8,640円～、派遣費1名6,480円(2時間)、サービス料5%が別途必要となります。
- 料金は全て消費税込みの金額となります。
- 会議室使用料(2時間)が別途必要となります。但し、懇親会のみのご利用の場合は、会議室使用料(3時間)が別途必要となります。詳細はお打合せの上、別途お見積りにて御案内させていただきます。

### ■キャンセル規定

- ご注文人数の減少、キャンセルにつきましては規定に基づきキャンセル料が発生しますので、ご注意ください。

申込日～当日を除く31日前まで	10%
当日を除く30日前～15日前まで	30%
当日を除く14日前～8日前まで	50%
当日を除く7日前～4日前まで	70%
当日を除く3日前～当日	100%

### ■ご注意

- 飲食物のお持込はご遠慮下さい。
- 写真は一例です、季節や仕入れ状況によって内容が変わります。ご了承下さい。
- お申込み後の申込み内容変更には書面によるお申込みが必要です。詳しくは「お問い合わせ・受付センター」までお問い合わせ下さい。
- 人数の変更は、開催日7日前(土日祝日を除く)まで可能です。

### ■お料理プラン

- お好みのお料理プランをお選び下さい。

#### ■2700円コース

- アミューズ  
・生ハムと水菜の生春巻き  
・ミニトマトのカプレーゼ  
・スモークサーモンのピンチョス
- オードブル  
・魚介のカクテルバジル和え  
・スペイン風オムレツ
- 魚料理  
・海老かつのタルタルソース  
・ツナクリームミニパイ
- サラダ  
・シーザーサラダ
- 肉料理  
・キノコの煮込みミニハンバーグ(温)  
・蒸し鶏のシノワスタイル
- 軽食  
・サンドイッチ  
・焼きそばorアラビアータ
- デザート  
・自家製プチシュークリーム  
・ガトーショコラ



#### ■3240円コース

- アミューズ  
・生ハムと水菜の生春巻き  
・ミニトマトのカプレーゼ  
・スモークサーモンとオリーブのピンチョス  
or サーモンのゆう館付け
- オードブル  
・スペイン風オムレツ  
・旬野菜の煮浸し  
・魚介のカクテルバジル和え
- 魚料理  
・海老かつのタルタルソース  
・貝柱とズッキーニのピンチョス
- 肉料理  
・低温ローストポーク  
・キノコの煮込みミニハンバーグ(温)
- 軽食  
・サンドイッチorアラビアータ  
・手鞠寿司(お一人様3個)
- デザート  
・自家製ミニシュークリーム  
・ガトーショコラ



#### ■3780円コース

- アミューズ  
・生ハムと水菜の生春巻き  
・スモークサーモンとオリーブのピンチョス  
or サーモンのゆう館付け  
・ミニトマトのカプレーゼ  
・ドライフルーツとクルミのパテ  
クリームチーズのムース添え
- オードブル  
・魚介のカクテルバジル和え  
・スペイン風オムレツ  
・旬野菜の煮浸し
- 魚料理  
・海老かつのタルタルソース  
・貝柱とズッキーニのピンチョス
- 肉料理  
・田舎風パテドカンパーニュ  
・キノコの煮込みミニハンバーグ(温)
- 軽食  
・サンドイッチor焼きそば  
・手鞠寿司(お一人様3個)  
・アラビアータのペンネ(温)
- デザート  
・ガトーショコラ  
・自家製プチシュークリーム



#### ■4320円コース

- アミューズ  
・生ハムと水菜の生春巻き  
・スモークサーモンとオリーブのピンチョス  
or サーモンのゆう館付け  
・ミニトマトのカプレーゼ  
・ライフルーツとクルミのパテ  
クリームチーズのムース添え
- オードブル  
・魚介のカクテルバジル和え  
・スペイン風オムレツ  
・フォアグラのラケパルサミソース
- 魚料理  
・貝柱とズッキーニのピンチョス  
・海老かつのタルタルソース
- 肉料理  
・田舎風パテドカンパーニュ  
・キノコの煮込みミニハンバーグ(温)  
・低温ローストポーク
- 軽食  
・サンドイッチor焼きそば  
・手鞠寿司(お一人様3個)  
・魚介のトマトクリームペンネ
- デザート  
・バニラビーズのブランマンジェ  
・自家製プチシュークリーム



### ■フリードリンクプラン

- お好みのフリードリンクプランをお選び下さい。
- ご希望に応じ、追加オプションプランをお選び頂けます。(フリードリンクプラン必須)
- ご希望に応じ、【単品ドリンク】から追加ドリンクをお選び頂けます。(フリードリンクプラン必須)
- フリードリンクは2時間までとなります。2時間以上の場合は別途有料となります。

#### ■1800円プラン(2時間)

- アルコールとノンアルコールのフリードリンクプランです。
- ・ビール ・ワイン(赤/白) ・ウイスキー ・焼酎 ・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・ミネラルウォーター  
・グレープフルーツジュース ・コーラ ・ジンジャーエール

#### ■1080円プラン(2時間)

- ノンアルコールのフリードリンクプランです。
- ・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・ミネラルウォーター ・グレープフルーツジュース ・コーラ ・ジンジャーエール

### ■ドリンクオプション

#### ■追加フリードリンク オプション

- ご希望に応じ、追加オプションプランをお選び頂けます。(フリードリンクプラン必須)

- ・日本酒 +540円～
- ・カクテル2種 +540円～

#### ■単品ドリンク オプション

- ご希望に応じ、追加ドリンクをお選び頂けます。(フリードリンクプラン必須)

- ・ビール中瓶 650円/本
- ・ワイン[赤]750ml 3,780円~/本
- ・ワイン[白]750ml 3,780円~/本
- ・シャンパン[白]750ml 9,720円~/本
- ・スパークリングワイン[白]750ml 5,400円~/本
- ・ウイスキー750ml 5,400円~/本
- ・焼酎[芋]720ml 3,780円~/本
- ・焼酎[麦]720ml 3,780円~/本
- ・焼酎[米]720ml 3,780円~/本
- ・焼酎[冷酒]1合 1,080円~/本

### ■配達可能店舗

- 錦店
- 春日井高蔵寺駅前店
- G K レジデンス名古屋久屋丸の内店

### ■装飾・その他サービスオプション

- お料理やお飲み物の他にも、有料にて司会者、コンパニオン、マジシャンなど人の手配や、お花や装飾、その他、各種式典の設営などのお手配もお受けいたします。

どのような事でも、まずはお気軽にお問い合わせ下さい。