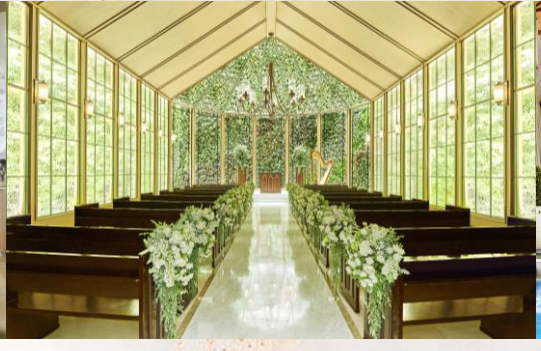

アーヴェリール迎賓館〈八事〉

Premium Party Plan

一軒家貸切のプライベートパーティで素敵な思い出を

Special Present

全館貸切
ガーデンや控え室の使用料もすべて無料
&
プロジェクター使用料無料
音響関係の設備使用料も無料

Premium Buffet Plan

Buffet

ブッフェ料理＋飲み放題

2時間制
サービス料込

お一人様 ￥7,700～（税込）

Premium Course Plan

Course

コース料理＋飲み放題

2時間制
サービス料込

お一人様 ￥8,800～（税込）

ドリンク

［飲み放題メニュー］瓶ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジ）

※オプションで種類の追加可能（日本酒、焼酎、ウィスキー、カクテル etc…）　お一人様 ￥1,100～（税込）

ご予算・料理形式は、お気軽にご相談ください

各種宴会のほか会議やイベント、撮影などご予算・ご要望に合わせてご提案いたします。
少人数の際もお気軽にご相談ください。

Buffet

Premium Buffet Plan
ブッフェ料理＋飲み放題
2時間制

PLAN A	¥7,700（税込）
PLAN B	¥8,800（税込）
PLAN C	¥11,000（税込）

※お一人様の料金　※サービス料込

PLAN B

〈 冷製料理 〉

野菜のムースと鮮魚のタルタル

魚介のジュレ

バーニャカウダ

エスカベッシュ

トマトバジルのカッペリーニ

フィッシュアンドチップス

野菜のマリネとオリーブ

生ハム

牛肉のリエット

ニース風サラダ

サラダリヨネーズ

〈 温製料理 〉

シェフ特製パスタ＜A＞

シェフ特製パスタ＜B＞

海のパエリア

鮮魚のアクアパッツア

白身魚のパイ包み焼き
香草トマトソース

バターライスを詰めた
ローストチキン

国産ポークの蜂蜜ロースト
黒胡椒風味

牛肉のブロシェット
野菜のロースト添え

〈 デザート 〉

デザート盛り合わせ

Course

Premium Course Plan
コース料理＋飲み放題
2時間制

PLAN A	¥8,800（税込）
PLAN B	¥11,000（税込）
PLAN C	¥13,200（税込）

※お一人様の料金　※サービス料込

PLAN B

〈 前菜 〉

魚介のマリネと生ハムのサラダ仕立て
チーズのチュイルを添え、レモン風味のソース

〈 スープ 〉

季節野菜のポタージュ

〈 お魚料理 〉

旬魚のブレゼ　プロヴァンサル風
サフランを香らせて

〈 お肉料理 〉

牛肉とキノコのパイ包み焼き　滑らかな野菜のピュレ添え
ほんのりと甘いマデラ酒のソースで

〈 デザート 〉

本日のデザートと季節のフルーツ

コーヒー又は紅茶

ブッフェまたはコース料理／フリードリンク2時間（ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク）／会場使用料／音響・映像設備使用料／サービス料込（2時間制）
※メニューは参考例となります　※最低保証人数は会場により異なりますのでお問合せください

// フリープラン //

イベント・会議貸し 1組貸切 サービス料（12%別途） 音響・映像設備使用料￥33,000（税込）	1Hプラン	￥88,000（税込）
	8Hプラン	￥550,000（税込）
	14Hプラン	￥990,000（税込）

撮影貸し	スチール・ムービー /1H	￥22,000（税込）

会場のご案内

アーヴェリール迎賓館 八事

〒466-0834　愛知県名古屋市昭和区広路町字石坂11-4
TEL 0078-6008-2279

- 地下鉄鶴舞線・名城線八事駅より徒歩3分
- 駐車場：14台 無料
- 収容人数：着席120名　立食200名　シアター形式180名

T&G TAKE and GIVE NEEDS

アーヴェリール迎賓館［代表電話］
会場直通 0078-6008-2279 平日 10:00～19:00
e-mail houjin-ml@tgn.co.jp
HP https://www.tgn.co.jp/p_party/

検索はこちら
T&G 宴会