

アルモニーヴィラオージャルダン〈常滑〉

Premium Party Plan



Buffet 3 Premium Buffet Plan

ブッフェ料理+飲み放題 お一人様 ¥7,700~ (税込)

2時間制

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

お─人様 ¥ 8,800~ (税込)

Course

2時間制

[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。



Premium Buffet Plan ブッフェ料理+飲み放題

PLAN A ¥7,700 (稅込) ¥8.800(稅込) PLAN B PLAN C ¥11,000 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

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 (稅込) PLAN C ¥13,200 (稅込)

※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〉

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

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

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

ブ ブケガま 建佐はコス契料理 ブサガド 率りつ9控時間 ビビルル、赤・白ワイン、ソフネドリンタア/会場 使用料料音響 響映 像護備 便用料料ササビ又料送(2)空間削制) ※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
全館	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	¥ 55,000(稅込)
8日プラン	¥ 330,000 (税込)
14Hプラン	¥ 550,000 (税込)

スチール・ムービー /1H 撮影貸し ¥ 22,000 (税込)

アルモニーヴィラ 常滑

〒479-0882 愛知県常滑市りんくう町3丁目10-7 TEL 0120-981-812

- 名鉄空港線「りんくう常滑駅」より徒歩5分
- 知多半島道路 大府西I.C~半田中央J.C.T~ セントレアライン知多横断道路 りんくうI.C 下りる 「りんくう常滑」駅方面へ 約1km
- 駐車場:80台 無料
- 収容人数:着席120名 立食150名



株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ [宴会営業 担当窓口]



0120 - 981 - 812 ye 10:00 \sim 18:00



e-mall houjin-ml@tgn.co.jp

HP https://www.tgn.co.jp/p_party/

検索はこちら T&G 宴会Q

