



マランブリーズヴィラ

アルモニーヴィラ オー jardan 〈常滑〉

# Premium Party Plan

海と空の絶好のロケーション3会場で素敵な思い出を

Special Present

全館貸切

ガーデンや控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



アルモニーヴィラ



オールヴァークヴィラ

## Premium Buffet Plan

Buffet

buffet料理+飲み放題

2時間制

お一人様 ¥7,700~ (税込)

サービス料込

## Premium Course Plan

Course

コース料理+飲み放題

2時間制

お一人様 ¥8,800~ (税込)

サービス料込

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、ウイスキー、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〉	〈温製料理〉
野菜のムースと鮮魚のタルタル	シェフ特製パスタ<A>
魚介のジュレ	シェフ特製パスタ<B>
パーニャカウダ	海のバエリア
エスカベッシュ	鮮魚のアクアパッツア
トマトバジルのカッペリーニ	白身魚のパイ包み焼き 香草トマトソース
フィッシュアンドチップス	バターライスに詰めた ローストチキン
野菜のマリネとオリーブ	
生ハム	国産ボークの蜂蜜ロースト 黒胡椒風味
牛肉のリエット	牛肉のプロシエット 野菜のロースト添え
ニース風サラダ	
サラダリヨネーズ	〈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〉
旬魚のプレゼ 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 滑らかな野菜のビュレ添え 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

ブッフェ料理またはコース料理のいずれも2時間ビュッフェ、赤・白ワイン、ソフトドリンク(会場使用料)音響・映像設備使用料がサービス料込(2時間制制)  
※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 (15%別途) 音響・映像設備使用料 ¥33,000 (税込)	1Hプラン	¥ 55,000 (税込)
	8Hプラン	¥ 330,000 (税込)
	14Hプラン	¥ 550,000 (税込)

撮影貸し	スチール・ムービー /1H
	¥ 22,000 (税込)

会場の案内

## 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  
「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]

T&G TAKE and GIVE NEEDS

会場直通 **0120-981-812** 平日 10:00~18:00  
e-mail houjin-ml@tgn.co.jp  
HP [https://www.tgn.co.jp/p\\_party/](https://www.tgn.co.jp/p_party/)

検索はこちら  
T&G 宴会Q

