

デリバリープラン
Delivery Plan

名古屋マリオットアソシアホテルならではの料理をお届け

2021年4月1日（木）～2022年3月31日（木）

ゲートカンファレンスプラン
Gate conference plan

お一人様 **¥8,690**(税込)

冷製料理 + 温製料理 + ドリンク

カジュアルプラン
Casual plan

お一人様 **¥6,160**(税込)

冷製料理 + ドリンク

メニュー

冷製料理 スモークサーモンコンディメント添え、マグロのカルパッチョ、カツオのタタキとクスクスのサラダ、チキンのガランティーヌハーブ風味、豚の冷製シャブシャブごま風味、サンドウィッチ盛合せ、ペイカリー ※料理は変更になる場合がございます。

温製料理 ビーフステーキ赤ワインと蜂蜜の和風ソース、スペアリブのパインナップル風味、ビーフシチュー小野菜添え、チキンのエビス風味東南アジア風、季節の魚のポアレ和風赤ワインソース、白身魚のアクアパッツア風、シーフードカレーピラフウェッジポテトケイジャン風味 ※料理は変更になる場合がございます。

ドリンク ビール、赤白ワイン、ウーロン茶、オレンジジュース ※2時間制

オプション
 メニュー

デザートケーキ大皿(10名様分)・・・¥8,140
 コーヒー(10名様分)レギュラーカップ・・・¥6,160
 ◎装花 ¥11,000～ ◎クロスレンタル ¥11,000～

寿司桶 松(10名様分)・・・¥18,150
 寿司桶 竹(10名様分)・・・¥14,630
 ※寿司桶は季節によってお受けできない場合もあります。

※会場レイアウト・お食事に伴う食器・銀器・グラスのご用意をさせていただきます。※別途事務手数料として、¥13,200を申し受けます。※会場内でのスタッフ配膳サービスはありません。お料理・お飲物のお届けのみとなります。※装花・テーブルクロスは別途料金。※料金は全て税込です。



※写真はイメージです