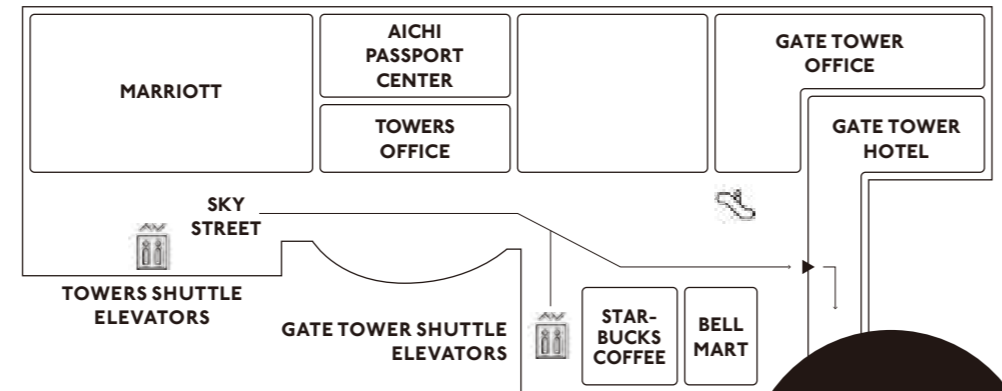




THE GATEHOUSE

AT JR NAGOYA GATETOWER



15F JR GATE TOWER

- JR名古屋駅中央コンコースからタワーズシャトルまたはゲートタワーシャトルで15階に上がる。
- スカイストリートを通り、名古屋JRゲートタワーホテル方面に進む。
- 正面の自動ドアを入りすぐ右手。

OPENING HOURS: 6:30 - 23:00 (日曜日はディナー営業なし 18:00 CLOSE)

MORNING 6:30 - 10:00 事前予約不可
LUNCH 11:30 - 14:30 11:30 ご来店で予約可
TEA 14:30 - 17:30 事前予約不可
DINNER 17:30 - 23:00 予約可
 Last Order Food: 22:00 / Drink: 22:30 (コース料理のL.O.は 21:00)

ADDRESS: 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3 名古屋JRゲートタワーホテル 15F

OFFICIAL WEB <http://thegatehouse.jp>
INSTAGRAM @the_gatehouse
FACEBOOK @THEGATEHOUSE.nagoya

RESERVATION: 052-581-4600



くれぐれもおかけ間違いのないようにお願いいたします。

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

PRIVATE PARTY





名古屋駅直結ホテル「名古屋JRゲートタワーホテル」の15F
全220席の大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE」が誕生

料理は、東京・青山の人気フレンチ「L'AS」の兼子大輔シェフが監修

旬の食材を使用した色鮮やかな前菜
素材の美味しさを最大限引き出したメインディッシュやデザート

名古屋の眺望とテラスの風景を共に楽しめる特別な空間で
記憶に残るパーティーをご提案いたします

お日にちや人数などお気軽にお問合せ下さい



CONTENTS 01

MENU

御食事・御飲物

STANDARD PLAN 9,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

12 dishes

- 前菜 1 赤い野菜とキヌア フェタチーズのサラダ
2 しっとり仕上げた鶏胸肉と人参のラベ
3 旬の魚介と季節野菜のマリネ
4 タラとジャガイモのクロケット
5 オリジナルサンドイッチ
- パスタ 6 サルシッチャとアスパラのショートパスタ トマトソース
7 シラスとブロッコリーのパスタ
- メイン 8 旬の魚のフリットとフレンチフライ
9 銘柄豚と季節野菜のロースト
- デザート 10 名古屋コーチンを使った卵プリン
11 ガトーショコラ
12 濃厚なチーズケーキ

CASUAL PLAN 7,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

9 dishes

- 前菜 1 赤い野菜とキヌア フェタチーズのサラダ
2 しっとり仕上げた鶏胸肉と人参のラベ
3 旬の魚介と季節野菜のマリネ
4 タラとジャガイモのクロケット
5 オリジナルサンドイッチ
- パスタ 6 シラスとブロッコリーのパスタ
- メイン 7 銘柄豚と季節野菜のロースト
- デザート 8 名古屋コーチンを使った卵プリン
9 ガトーショコラ

FREE DRINK MENU

- スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、ソフトドリンク(オレンジ、アイスティー)
- 1名様あたり追加500円で、30分の延長やウェルカムドリンクのご利用も可能です
 - お持込の場合、1本あたり2000円申し受けます

UP GRADE +500YEN

- 1名様あたり追加500円で、フリードリンクメニューに、
カクテル+ソフトドリンク各種を追加可能です
- <カクテル> ジン、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ、ミモザ
<ソフトドリンク> グレープフルーツ、ココ・コーラ、ジンジャーエール

ORDER CAKE +1000YEN

- 1名様あたり追加1000円で、オーダーメイドケーキをご用意いたします
- お持込の場合、一律2万円申し受けます

- お食事は全てビュッフェスタイルでご用意させていただきます
- メニュー内容は一例です。季節や仕入れ状況により変更する場合がございます
- メニュー構成や内容はお客様にご要望をお伺いし、ご提案差し上げます
- アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください

※価格は全て税込みです ※別途、サービス料として飲食料金の10%を頂戴しております
※別途、1名様あたり500円の会場使用料を頂戴しております

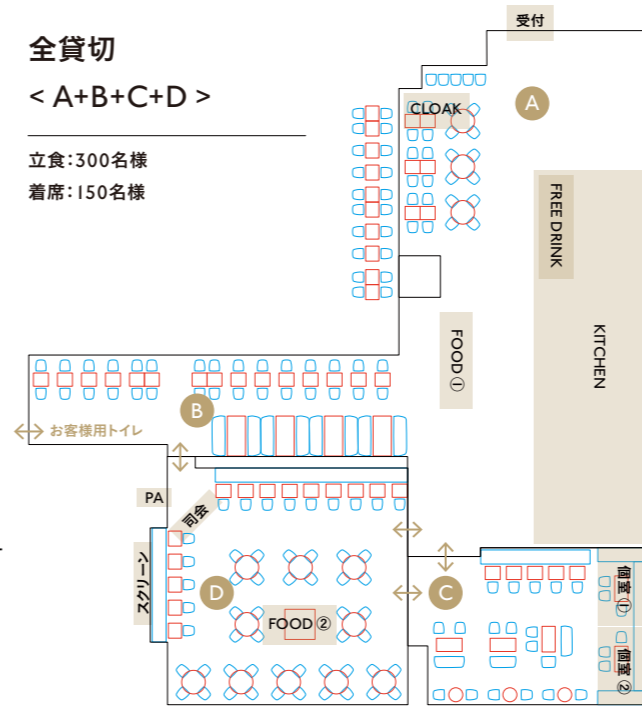
CONTENTS 02

LAYOUT

席・設備

全貸切 < A+B+C+D >

立食:300名様
着席:150名様



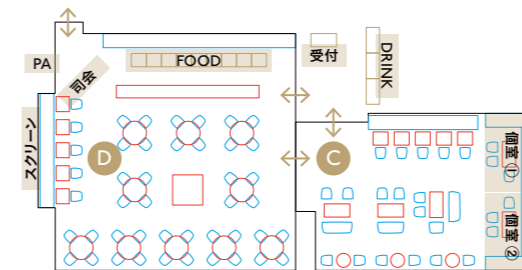
<店内画像はこちら>
Google ストリートビュー



レストランエリア +ラウンジ

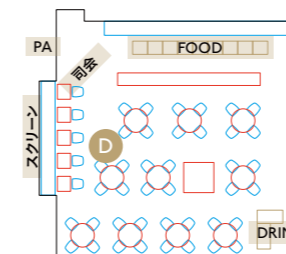
< C+D >

立食:150名様
着席:100名様



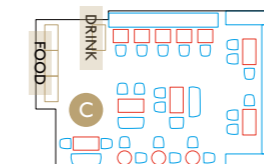
レストランエリア < D >

立食:80名様
着席:50名様



ラウンジ < C >

立食&着席:50名様まで



CONTENTS 03

FEE & OPTION

料金・オプション

	エリア貸切			全貸切	
	①ラウンジ(C)	②レストラン(D)	①+②	月-木、日	金、土、祝前日
1. 人数	立食&着席 50名様まで	立食:80名様まで 着席:50名様まで	立食:150名様まで 着席:100名様まで	立食:300名様まで 着席:150名様まで	
2. ご予約人数変更	3ヵ月先まで予約可 1週間前までに人数、内容確定			6ヵ月先まで予約可 1週間前までに人数、内容確定	
3. 申込金	×			10万円	
4. 実施可能時間範囲	12:30-22:00 L.O. (23:00完全撤収)				
5. 宴会時間	2.5時間 (受付15分、本番2時間、退場15分)			3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分)	
6. 最低保障料金 (完全撤収時間が20時を超過 する場合の営業保障)	30万円 (40万円)	40万円 (60万円)	70万円 (100万円)	100万円 (130万円)	120万円 (150万円)
7. 会場使用料金	500円/御一人様あたり				
8. 御一人様あたりの単価 ※【カッコ内はサービス料込の料金】	¥10,000~【¥10,950~】 ¥8,000~【¥8,750~】				
9. 音響使用料 (ワイヤレスマイクx4本、マイクスタンドx4脚)	×	¥20,000 (ボリューム制限あり)		¥20,000	
10. 映像使用料 (プロジェクター、120インチスクリーン)	×		¥30,000		
11. DJブース使用料	×	¥30,000 (ボリューム制限あり)		¥30,000	
12. インスタントカメラ使用料 (Leica製品)			¥5,000(本体のみ)		
13. クローク (クロークスタッフ)			無料 (店舗スタッフ立会の場合、1名/20,000円)		

<無料オプション>クローク札、受付台、手提金庫貸出、照明演出、個室対応など、ご用意しております

CONTENTS 04

AGREEMENT

規約・注意事項

- * 予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴致します
- * お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担頂きます
- * フード、ケーキに関するご注文内容の変更は、7日前迄にいただけますようお願いいたします
- * お荷物搬入は、お預かりは、2日前より承ります
- * ご予約のキャンセル時には最低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴致します
~1か月:10% | ~2週間:30% | ~1週間:50% | ~前日:80% | ~当日:100%