

# SPRING PARTY PLAN

～ 歓送迎会オススメ ～

- 厳選したクラフトビール6種とシェフ特製のフレンチ10品シェアスタイル
- 前菜は旬の食材を使用した色鮮やかな6品、スペシャリティのフォアグラ料理、ボリューム満点の Pasta とメイン料理、デザートはパティシエ自慢の逸品



イメージ

## SPECIAL GIFT

■ 6名様以上のご利用で1名様分無料

※要予約、こちらのチラシをお持ちの旨お伝えください



- 【駅直結】名古屋 JR ゲートタワーホテル15階、全220席のホテルレストラン
- 東京・青山の人気フレンチ「L'AS(ラス)」の兼子大輔シェフが監修したフードメニュー。

## SEASONAL COURSE

¥6,480 / 1名様 | 3.fri ~ 4.30.tue

サービス料別(10%)・消費税含む / 4名様から最大20名様までご予約承ります / 2日前までの予約をお願いします

## FOOD MENU

### APPETIZER

1. 寒ブリのミキユイ
2. 柿とアンディーブ フルムダンベルのサラダ
3. 北あかりのフレンチフライとミモレットチーズ
4. モルタデッラ
5. 人参のラベサラダ
6. 季節野菜のピクルス

### SPECIAL

7. スペシャリティ フォワグラのクリスピーサンド

### PASTA

8. スモークした鶏とポワローネギのリゾット

### MAIN

9. 特製牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (本日のお肉料理)

### DESSERT

10. アマゾンカカオのテリーヌ

## DRINK MENU

### 飲み放題

クラフトビール6種をドRAFTでご用意

- 京都醸造 なごり雪 (京都)
- 東京ブロンド (山梨)
- ベアード ライジングサンベルエール (静岡)
- 志賀高原 IPA (長野)
- 梅錦 アロマティックエール (愛媛)
- 反射炉 頼朝 ブラウンポーター (静岡)

スパークリングワイン、ワイン (白・赤)  
アサヒスーパードライ、ジントニック  
モスコミュール、ハイボール、  
カシスオレンジ、ミモザ

- グレープフルーツジュース
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- ココ・コーラ



※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。  
※お席はご予約のお時間より120分制です。 ※ドリンクのラストオーダーは90分です。  
※17時半より別途サービス料を10%頂戴しております。  
※席の指定はお受けしていません。

Tel: 052-581-4600

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15階

月・火 6:30-21:00 (L.O. 20:00)  
水・土 6:30-23:00 (L.O. 22:00)  
日 / 祝 6:30-18:00 (DINNER:CLOSE)

