

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)

