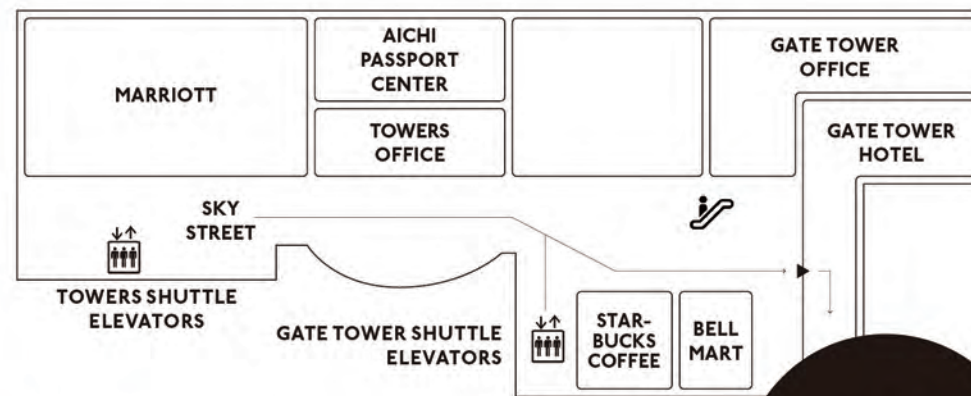


THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

PRIVATE PARTY

THE GATEHOUSE AT JR NAGOYA GATETOWER



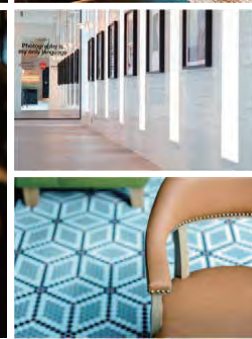
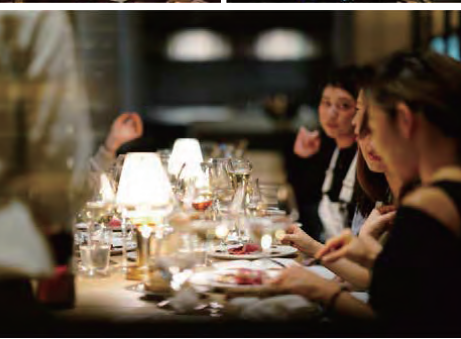
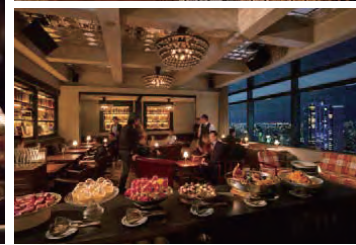
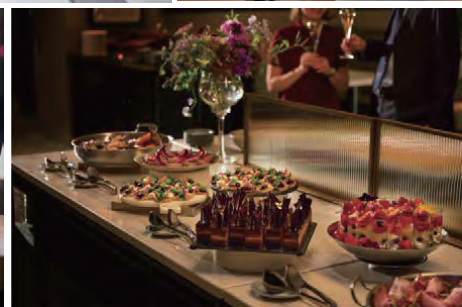
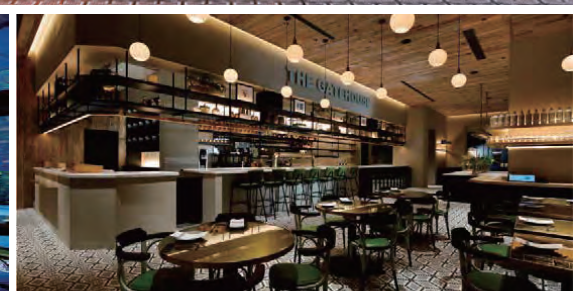
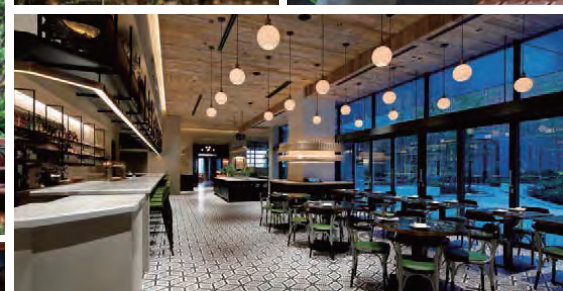
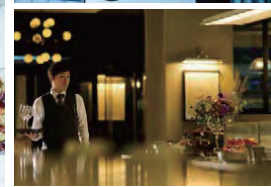
15F JR GATE TOWER

1. 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。
2. 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。
3. 正面の自動ドアを入りすぐ右手。

SHOP NAME:	THE GATEHOUSE (ゲートハウス)
CATEGORY:	フレンチレストラン & バー
OPENING HOURS:	7:00 - 22:00 (月曜日、火曜日はディナー営業なし 17:00 CLOSE)
MORNING	7:00 - 10:00
LUNCH	11:30 - 14:30
TEA	14:30 - 17:30
DINNER	水・木・日 17:30 - 21:00 (コース最終入店 19:00/L.O20:00) 金・土 17:30 - 22:00 (コース最終入店 20:00/L.O21:00)
SEATS:	TOTAL:280席 (店内:210席、テラス:70席)
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	[レストラン] @the_gatehouse [ウェディング] @thegatehouse_wedding

RESERVATION : 052-581-4600







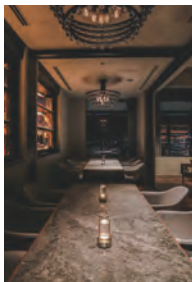
名古屋駅直結ホテル「名古屋 J R ゲートタワーホテル」の15階
全280席の大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE」

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ください



CONTENTS 01

MENU

御食事・御飲物

COURSE PLAN 12,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

6 dishes

- | | | |
|-------|---|-------------------------------------|
| アミューズ | 1 | フォアグラのクリスマスビーサンド |
| 前菜 | 2 | 季節の前菜① |
| | 3 | 季節の前菜② |
| メイン | 4 | お魚料理 |
| | 5 | 牛フィレ肉のロースト
※和牛へグレードアップ +2,000YEN |
| デザート | 6 | デザート |

STANDARD PLAN [BUFFET STYLE] 9,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

12 dishes

- | | | |
|------|----|----------------------|
| 前菜 | 1 | スモークサーモンのタルタル バケット添え |
| | 2 | 旬の魚介と季節野菜のマリネ |
| | 3 | シャルキュトリの盛り合わせ |
| | 4 | 季節野菜のサラダ |
| | 5 | フレンチフライ |
| パスタ | 6 | 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ |
| | 7 | 大鍋でつくるバエリア |
| メイン | 8 | 旬の鮮魚のソテー 白ワインソース |
| | 9 | 豚肩肉のロースト マスタードソース |
| デザート | 10 | イチゴのクラフティー |
| | 11 | ガトーショコラ |
| | 12 | 濃厚なチーズケーキ |

CASUAL PLAN [BUFFET STYLE] 8,000YEN

(90分制フリードリンク付き)

9 dishes

- | | | |
|------|---|----------------------|
| 前菜 | 1 | スモークサーモンのタルタル バケット添え |
| | 2 | 旬の魚介と季節野菜のマリネ |
| | 3 | シャルキュトリの盛り合わせ |
| | 4 | 季節野菜のサラダ |
| | 5 | フレンチフライ |
| パスタ | 6 | 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ |
| メイン | 7 | 豚肩肉のロースト マスタードソース |
| デザート | 8 | イチゴのクラフティー |
| | 9 | 濃厚なチーズケーキ |

FREE DRINK MENU

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、日本酒、焼酎、ソフトドリンク(オレンジ、ウーロン茶)

- 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

1名様あたり追加700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> ジントニック、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ
<ソフトドリンク> グレープフルーツ、アップル、白ぶどう、赤ぶどう、コーラ、ジンジャエール

ORDER CAKE

- 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
- ナンバークーキのご用意も可能です*詳細はお問い合わせください

- 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

全貸切

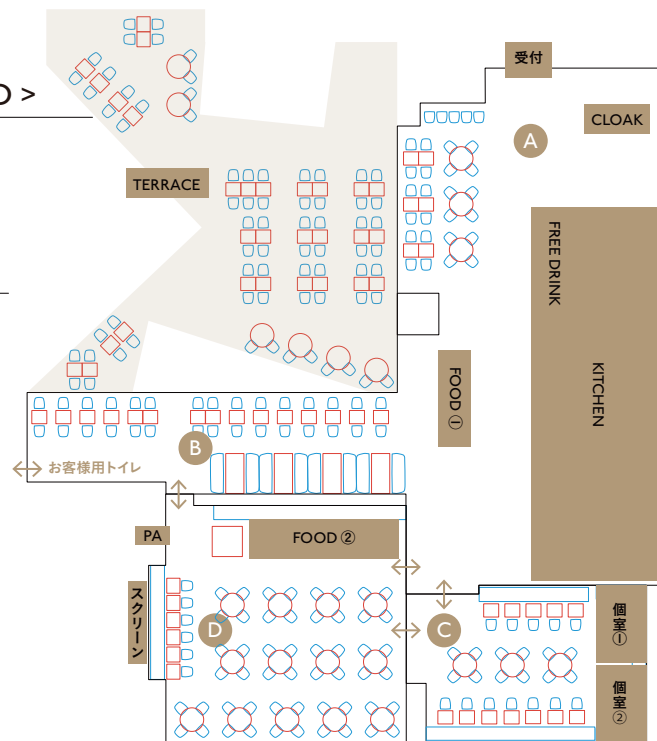
< A+B+C+D >

立食: 300名様

着席: 200名様

テラス: 70名様

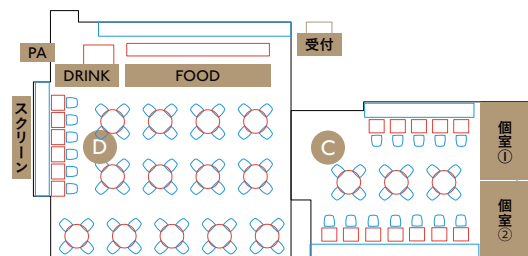
テラス+A

立食: 100名様
(雨天時: 50名様)着席: 90名様
(雨天時: 30名様)レストランエリア
+ラウンジ

< C+D >

立食: 150名様

着席: 120名様

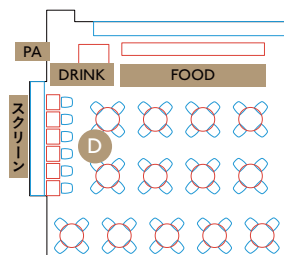


レストランエリア

< D >

立食: 100名様

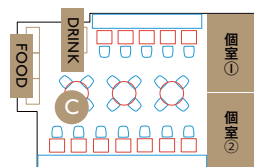
着席: 80名様



ラウンジ < C >

立食: 50名様

着席: 40名様



		エリア貸切				全貸切	
		①テラス+ (A)	②ラウンジ(C)	③レストラン(D)	②+③	月・木・日	金・土・祝前日
1. 人数		立食: 100名様まで (雨天時:50名) 着席: 90名様まで (雨天時:30名)	立食:50名様まで 着席:40名様まで	立食: 100名様まで 着席: 80名様まで	立食:150名様まで 着席:120名様まで	立食:300名様まで 着席:200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				5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		×				¥100,000	
4. 実施可能時間範囲		11:30-22:00 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	LUNCH TIME	¥150,000	¥300,000	¥400,000	¥700,000	¥1,000,000	¥1,200,000
	DINNER TIME	¥300,000	¥400,000	¥600,000	¥1000,000	¥1,300,000	¥1,500,000
7. 会場使用料金		¥500 /御一人様あたり					
8. 御一人様あたりの単価 ※[]カッポ内はサービス料込の料金		フルコースプラン ¥13,000～【¥14,250～】 スタンダードプラン ¥10,000～【¥10,950～】 カジュアルプラン ¥8,500～【¥9,300～】					
9. 音響使用料 (ワイヤレスマイク、マイクスタンド) ※本数に限りがあります。		¥20,000 (ボリューム制限あり)				¥20,000	
10. 映像使用料		60インチスクリーン &プロジェクター ¥10,000			120インチスクリーン &プロジェクター ¥30,000		
11. DJ PLAN		¥66,000 (DJ手配料金含む) ※DJブースのみ使用の場合 ¥30,000 (③、②+③もしくは全貸切 使用の場合に限る)					
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)					

< 無料オプション > クローク札、受付台、手提金庫貸出など、ご用意しております

- * 予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴いたします
- * お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担いただきます
- * 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
- * お荷物のお預かりは、2日前より承ります
- * 平日貸切のご予約は、随時承っております (土日祝は3ヶ月前より承っております)
- * 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いたします
～1か月: 10% | ～2週間: 30% | ～1週間: 50% | ～前日: 80% | ～当日: 100%

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

