



LAZOR GARDEN
NAGOYA

2017.09.GRAND OPEN!

夏のご宴会プラン

ラソール ガーデン・名古屋がお届けする美味しい夏

2018.7.1[日] ▶ 2018.9.30[日]



Happy Summer has come ! Party Information

／ 歓送迎会、お客様招待など幅広くご利用ください!お昼も夜もお好きな時間にご利用いただけます! ／

集いに合わせて選べる3プラン

A プラン お1人様 10,000円

B プラン お1人様 8,000円

C プラン お1人様 6,500円

全てのプランに 120 分飲み放題付き!

瓶ビール／ワイン(赤・白)／ハイボール
焼酎(芋・麦)／ウーロン茶／ジュース

すべてのプランに・お料理(コース又はテーブルビュッフェ)
フリードリンク、マイク2本、税金が含まれます。

★ スペシャル特典 ★

専用バスでお迎えに参ります!

アクセス楽々! 専用バスでラソール ガーデン
名古屋までご案内させていただきます。

※20名様以上のご宴会の方が対象です。
※お帰りバスは別途料金です。
※予約状況によりご準備できない場合がございます。



A プラン＜コース料理＞

お1人様 **10,000** 円

アミューズ

蟹のジュレを纏わせた玉蜀黍のブランマンジェ
キャビア添え

前菜

イサキと桃の軽いマリネと
地元から届けられた季節野菜のメランジェを添えて
赤ワイン酢のヴィネグレット

温前菜

鱧のフリット 枝豆のソース 梅パウダーとともに

スープ

地元野菜を使用した本日のポタージュスープの
カプチーノ仕立て

魚料理

日本海より届けられた甘鯛をうろこ焼きと
鰯のリゾット
ソースヴァンプランをアクセントに

肉料理

厳牛国産フィレ肉のステーキ
芳醇な黒トリュフのソース
※+700 円でフォアグラのソテーをアベック

デザート

ココナツのブランマンジェと季節のフルーツ
濃厚マンゴーシャーベットを添えて

コーヒー／焼きたてパン

B プラン＜コース料理＞

お1人様 **8,000** 円

前菜

本日の鮮魚と夏野菜の
カルパッチョ仕立て菜園風
レモンヴィネグレット

スープ

地元野菜のポタージュスープの
カプチーノ仕立て

魚料理

香ばしくロースとした鱈と夏野菜のラタトゥイユ
タブナードソース
ルッコラのメンジェサラダとともに

肉料理

厳選熟成肉のローストビーフ
芳醇な赤ワインソースを添えて

デザート

ホワイトチョコレートとキャラメルのみースと
季節のフルーツ
バニラアイスクリーム添え

コーヒー／焼きたてパン

C プラン＜テーブルビュッフェ＞

お1人様 **6,500** 円

〔冷製料理〕

イタリア産生ハムとサラミ盛り合わせ
& グリッシーニ

桜鯛のカルパッチョに
北海道産こぶ塩をアクセントに

北海道産ホタテ貝柱と完熟トマトのマリネ

クリスピーチキンとラタトゥイユ
ルッコラとチーズメランジェ添え

新鮮ミックス野菜サラダ &
自家製フレンチドレッシング

〔温製料理〕

鱧と夏野菜のバスタ カラスミとともに
すずきのボワレとルッコラのメランジェ
タブナードソース

愛知県産秀麗豚のローストと夏野菜
山わさび入りグレイビーソース

メのだし茶漬け 又は メの素麺

〔デザート〕

シェフパティシエより
本日のお楽しみデザート

〔コーヒー〕

NEW

200 インチの大スクリーンを完備！ セミナー・決起大会・研修会でもご利用ください



【 Meeting Plan 】

※ご利用例
40 名様 **150,000** 円～

マイク2本／プロジェクター

※ご利用人数や形式により料金は異なります。
詳しくは担当者にご相談ください。



※写真はイメージです

ラソール ガーデン・名古屋

——— ご予約・お問合せ ———

〒450-0003

愛知県名古屋市中村区名駅南二丁目11番4号

tel.052-756-2919

(受付時間／ 9:00～18:00)

<http://www.lazor-nagoya.jp/>

