



# Winter Party Plan

2019.12.1 [日] ▶▶▶ 2020.2.29 [土]

A  
plan

お1人様

12,000 円

B  
plan

お1人様

10,000 円

C  
plan

お1人様

8,000 円

D  
plan

お1人様

6,500 円

【コース料理+フリードリンク】ゆったり楽しむコース料理に、ドリンクの飲み放題が付いたプレミアムプランです。ワンランク上のパーティスタイルをお約束します。

## フリードリンクメニュー (120分)

- ビール ● ワイン (赤・白) ● 焼酎 (麦・芋)
- ウイスキー (ハイボール含)
- オレンジジュース ● グレープフルーツジュース

<Option> 乾杯用スパークリングワイン お1人様 500 円 (税・サ込み)

【テーブルビュッフェ+フリードリンク】ワイワイ楽しむテーブルビュッフェとドリンクの飲み放題が付いた、ボリューム重視の集いにオススメプランです。  
※Cプランはコース料理又はテーブルビュッフェをお選びいただけます。

## プランに含まれるもの

- お料理 (コース料理又はテーブルビュッフェ)
- フリードリンク (120分) ● 会場費 ● マイク2本
- 税金 ● サービス料

※旬の素材を大切に、仕入れなどの都合で予告無しにメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。





# ウィンターパーティプランメニュー



## A plan

< コース料理 >

お1人様 12,000 円

### アミューズ

百合根のムースリース キャビア添え

### 前菜

オマール海老の炙り焼き カリフラワークーリソースパイス風味

### 温前菜

河豚のバルマ産生ハム包み フリッター仕立て

河豚エキスのサフランソース アイヨリソース

### ポタージュ

地元野菜のポタージュスープ カプチーノ仕立て

### お魚料理

島根県産甘鯛の松笠焼き 春菊バターソース

### お口直し

季節の氷菓子

### お肉料理

フォアグラコンフィと黒毛和牛ロースト ロッシーニ風

ポルト赤ワインソース

### デザート／コーヒー／パン

パティシエおすすめデザート



## B plan

< コース料理 >

お1人様 10,000 円

### アミューズ

百合根のムースリース キャビア添え

### 前菜

鮮魚とホタテのマリネ フレッシュ野菜の菜園仕立て

シェフ特製ヴィネグレット

### ポタージュ

地元野菜のポタージュスープ

### お魚料理

寒鰯のスチーム 聖護院蕪蒸し ズワイガニとハーブ

クリームソース

### お肉料理

厳選国産牛ステーキ 地野菜の香味ソテー

ポルト赤ワインソース

### デザート

パティシエおすすめデザート

コーヒー／パン



## C plan

< コース料理 >

お1人様 8,000 円

### アミューズ

プチラルトキッシュ

### 前菜

鮮魚の自家製マリネ 旬野菜のカルパッチョ仕立て

グリーンベッパーとレモンヴィネグレット

### ポタージュ

地元野菜のポタージュスープ

### お魚料理

産地直送旬魚のフリット 茸の和風バターソース

### お肉料理

アンガス牛のロースト マスタードソース

じゃがいもとベーコンのグランメール添え

### デザート

パティシエおすすめデザート

コーヒー／パン



## D plan

< テーブルビュッフェ >

お1人様 6,500 円

### 冷製

・ノルウェー産サーモンのカルパッチョ シェフヴィネグレット

・鴨ロースト 蕪のバルサミコクレマ 粒マスタードソース

・治郎丸ホウレン草と地野菜のサラダ スモークベーコンのアクセント

・ジャンボソーセージとポテトのアライユ

・スペイン生ハムとサラミ盛り合わせ&グリッシーニ

・モッツアレラチーズと各種トマトカプレーゼ バジルのアクセント

・三河赤地鶏のスチーム 茸と白菜 ジンジャーソース

### 温製

・春菊とシラス 完熟トマトソースのパスタ 紫蘇アクセント

・旬魚ボワレ 八丁味噌とバターソース

・若鶏クロカンロースト ブーランジェール仕立て

### メの一品

・香の物のお茶漬け

### デザート

・シェフパティシエより本日のお愉しみデザート三種盛り合わせ

コーヒー



## アクセス楽々！ お迎えバスプレゼント！

幹事様安心！専用バスでお迎えに参ります。

※お帰りバスは別途料金となります。

※20名様以上のご宴会が対象となります。



## ウィンターパーティ プランに 含まれるもの

### ◆お料理

・コース料理 又はテーブルビュッフェ

旬の素材を大切にし、仕入れなどの都合で予告無しに変更する場合がございます。予めご了承ください。

◆フリードリンク／120分 ◆会場費

◆マイク2本 ◆税金 ◆サービス料

<各プラン10名様より承っております>



LAZOR GARDEN  
NAGOYA

ラソール ガーデン・名古屋

< ご予約・お問合わせ >

052-756-2919

<https://www.styles.jp/mice/nagoya/>

〒450-0003

名古屋市中村区名駅南二丁目11番4号

