

宴会場利用

歓送迎会プラン

2026年3月～2026年5月

MERCURE
HOTELS



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

洋食コース Aプラン 〈メニュー例〉

- 炙り鮭のプランタニエール サラダ仕立て
- 合鴨肉の低温調理 オレンジ風味
- コンソメスープ ●オマール海老のポワレ ニース風
- 和牛ロース肉のロースト 旬野菜とマデラソースで
- デザート ●コーヒー ●パン

和洋大皿料理 Bプラン 〈メニュー例〉

- 合鴨肉の低温調理オレンジ風味 ●お造り 3 種盛り合わせ
- 真鯛のポワレ トマトバジルソース
- 牛フィレ肉のポワレ 和風おろしソース
- 海老フリット チリ玉マヨネーズ ●浅利ご飯、味噌汁
- フルーツ ●コーヒー

お料理プラン

Aプラン 1名様 ¥13,000

Bプラン 1名様 ¥10,000

Cプラン 1名様 ¥8,500

お料理の形式は、下記よりお選びください。※Cプランは大皿料理またはbuffet料理から選択ください。

- ・コース料理（洋食コース または 和洋コース）
- ・大皿料理（洋食大皿料理 または 和洋大皿料理）
- ・buffet料理（立食buffet または 着席buffet）

※コース料理と大皿料理は 20 名様～、buffet料理は 40 名様～承ります。

フリードリンクプラン

Aプラン 1名様 ¥3,000

ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、
ウィスキー、ウーロン茶、オレンジジュース、
コーラ、ジンジャーエール、炭酸、
ノンアルコールビール

Bプラン 1名様 ¥2,500

ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、
ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、
ジンジャーエール

Cプラン 1名様 2,000

ノンアルコールワイン(赤・白)、
ウーロン茶、オレンジジュース、
コーラ、ジンジャーエール

オプション

- ・寿司桶盛り ¥16,159～
- ・乾杯用スパークリングワイン ¥5,594～
- ・パーティーアテンダント 1名 ¥19,800 (洋装 2 時間)

※表示の料金にはサービス料・税金が含まれます。

ザサイプレスメルキュールホテル名古屋
〒450-0002 名古屋市中村区名駅 2-43-6
Tel.052-571-0111 (代表)

ご予約・お問合せ
Tel.052-571-2231 (宴会部直通)
平日 9:30-18:00 (土・日・祝日休み)