

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>

- 炙り鮪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
- 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
- 真鯛のポフレ トマトバジルソース
- 牛フィレ肉のポフレ 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ブッフェ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）
- ブッフェ料理（立食ブッフェ または 着席ブッフェ）

※コース料理と大皿料理は 20 名様～、ブッフェ料理は 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)