

秋の宴会 オータム プラン

大街道 いよてつ会館

2019年8月1日～10月31日まで

中国料理

(卓盛)(8品)
【フリードリンク付(120分)】

お一人さま **5,000円**

蒸し鶏とクラゲの胡麻和えサラダ
揚物二種 鶏の唐揚げ 皮付きポテトフライ
海老のマヨネーズ炒め
豚肉ときのこのオイスターソース炒め
麻婆豆腐
高菜と叉焼の炒飯
ワンタン入り玉子スープ
杏仁豆腐

和洋オードブル料理

(卓盛)(8品)
【フリードリンク付(120分)】

お一人さま **5,000円**

お楽しみ前菜三種
本日のお造り二種
秋刀魚竜田と野菜いなるキノコあんかけ
ツナと彩野菜のサラダ
若鶏のグリル トマトクリームソース
伊予柑にゆうめん
鯛めし
本日のデザート

120分 FREE DRINK 30種類(フリードリンク)付

アルコール

アサヒスーパードライ(瓶)、ウイスキー、日本酒(冷・温)、焼酎(芋・麦)、
ワイン(赤・白)、紹興酒、梅酒、カクテルなど(24種)

ソフトドリンク

アサヒドライゼロ(小瓶)、烏龍茶、グレープフルーツジュース、オレンジ
ジュース、コーラ、ジンジャーエール(6種)

※上記以外のドリンクは別料金となります。

▶ 会場のご予約はいよてつ会館まで

0120-13-3456

▶ 詳細はホームページで

いよてつ会館

検索

IYOTETSU

幹事さま(1名)
無料クーポン

〔有効期限〕
2019年8月1日(木)～10月31日(木)

※1グループ1枚の使用に限ります。
※サマ会プラン利用で21名さま以上の宴会利用の場合に限る。
※会計前に事前にスタッフにご提示ください。

中国料理

(卓盛)(9品)
【フリードリンク付(120分)】

お一人さま **6,000円**

前菜二種盛り合わせ
揚物二種 海老の天ぷら 八宝菜春巻
モンゴイカと香味野菜の豆鼓炒め
牛肉ときのこのオイスターソース炒め
麻婆茄子
肉団子とじゃがいもの甘酢あん
五日炒飯
蟹とえきの淡雪スープ
杏仁豆腐

(卓盛)(9品)
【フリードリンク付(120分)】

お一人さま **7,000円**

前菜三種盛り合わせ
ホタテ貝のまるごとフライ えびせん添え
海老と季節野菜のXO醬炒め
牛肉と香味野菜のねぎ塩胡椒炒め
干し貝柱入り焼売
栗と豚の角煮(中華風)
スモークサーモンとレタスの炒飯
ふかひれスープ
胡麻団子とフルーツの盛り合わせ

和洋オードブル料理

(卓盛)(9品)
【フリードリンク付(120分)】

お一人さま **6,000円**

お楽しみ前菜三種
本日のお造り三種
真鯛のカマ利久煮 南子風
やわらかチキンカツの南蛮仕立て
本日のムニエル トマトクリームソース
国産豚ロースオープン焼き 和風キノコソース
茶碗蒸し
寿司盛り合わせ
本日のデザート

(卓盛)(10品)
【フリードリンク付(120分)】

お一人さま **7,000円**

お楽しみ前菜三種
鯛姿の入ったお造り盛り合わせ
エビがたっぷり入ったエビカツ 自家製タルタルソース
サーモンのボワレ キノコクリームソース
本日の天ぷら盛り合わせ
ローストビーフ ソースジャポネ
カニつみれの入った茶碗蒸し
赤だし汁
特選寿司盛り合わせ
本日のデザート

■ 毎週日曜日および祝日(振替休日含む)となる月曜日は和洋オードブルのみの提供となります。
■ いずれも表記価格はお一人さまの料金です。(サービス料、室料込・消費税込)

500円追加でPIZZA SALVATORE CUOMO 世界No.1受賞ピッツァ[D.O.C〜ドック〜] が追加できます。



世界最高峰の祭典「PIZZA FEST」最優秀賞受賞ピッツァ“D.O.C”〜ドック〜
サルヴァトーレ・クオモのオリジナルピッツァ。完全チェリートマトと厳しい生産規定D.O.Cに認定された
水牛ミルク100%のボッコンチーニチーズを使用しており、ピッツァの名前はその事実由来します。
まさにナポリを表現したシンプルかつ贅沢なピッツァです。

◆いよてつ会館 宴会場のご案内

階	会場名	最大収容人数	
		着席	立食
5F	クリスタルホール	100	120
	プリリアントルーム	60	80
4F	ローズルーム	50	60
	カトレア	30	35
3F	サルビア	20	25
	アイビスホール	100	120
	ロビンルーム	70	80

