

ALLY'S

ベストウェスタン

名古屋栄



Party Plan

¥4,000PLAN

- ・ペテトマトとチェリーモッツアレラ
ピンチョススタイル
- ・チーズとクラッカーの盛り合わせ
- ・飲茶各種
- ・ミニサンドイッチ ポテトチップス添え

¥5,000PLAN

- Hors-d œuvre
 - ・白身魚のエスカベージ
 - ・ホワイトチキン
 農園風イタリアン野菜のカポナータ添え
ハニーマスタードソース
 - ・冷製 豆乳とミックスビーンズで作ったフラン
 - ・二種のミニサンドイッチ

- Salade
 - ・大人のポテトサラダ
 三種リーフのメランジェを添えて

- Friture
 - ・白身魚のフリッター 甘酢あんかけ
 - ・ソーセージカツ 名古屋が生んだコーミソースで

- Spaghetti
 - ・シェフ気まぐれパスタ

- Viande
 - ・とろとろ豚バラ肉のBBQスタイル
 ママーレード風味 色々野菜のチップ添え

- Dessert
 - スマッシュクワッサン ミエルとミニョネット
 - ジュレ ド カフェ

- ◇ビール
- ◇ワイン赤白
- ◇ウイスキー
- ◇焼酎
- ◇カクテル20種
- ◇ノンアルコールカクテル
- ◇ソフトドリンク各種

Drink MENU

¥6,000PLAN

- Hors-d œuvre
 - ・白身魚のエスカベージ
 - ・ホワイトチキン
 農園風イタリアン野菜のカポナータ添え ハニーマスタードソース
 - ・スモークサーモン ソースグルーレット
 - ・二種のサンドイッチ

- Salade
 - ・大人のポテトサラダ
 三種リーフのメランジェを添えて

- Friture
 - ・若鶏の唐揚げ 韓国風甘辛ソース
 - ・ソーセージカツ 名古屋が生んだコーミソースで

- Spaghetti
 - ・シェフ気まぐれパスタ

- Viande
 - ・やわらか豚肉とポテトのロースト

- Dessert
 - 杏仁豆腐 クコの実、はちみつレモンゼリー

¥8,000PLAN

- Hors-d œuvre
 - ・白身魚のエスカベージ
 - ・カプレーゼ
 スモークサーモンと彩り野菜のサラダ仕立て
 - ・二種のサンドイッチ
 - ・各種カナッペ トースト・クラッカー

- Poisson
 - ・季節の魚介のポワレ ラタトウィユ添え

- Friture
 - ・海老、銀鱈のフライ 自家製タルタルソース

- Chaud
 - ・飲茶盛り合わせ

- Pilaf
 - ・海老と小柱のピラフ

- Viande
 - ・鴨肉ロースのロースト コリアンダーとミエル風味
 - ・とろとろ豚バラ肉のBBQスタイル 温野菜添え

- Dessert & Fruits
 - ・プティケーキ各種
 - ・季節のフルーツ飾り盛り

- ウェディングケーキ
A4サイズ：25,000円
A3サイズ：30,000円

- 機材設置費：22,000円

※価格はすべて税込表記です。