



同窓会プラン

〈適用期間〉
2026年
通年

ALUMNI ASSOCIATION PLAN

パーティを華やかに演出する洋食料理とフリードリンクの組み合わせが3つのプランで登場！
お客様スタイルに選んで頂き、完全個室のなか一流シェフが腕を振ります。

STANDARD PLAN

スタンダード プラン



1名様 7,150円

〈buffet〉 〈table setting〉 から1つお選びください。

- ご利用人数：20名～280名
- ご利用時間：2時間30分（受付30分含む）
- 形式：立食buffet・着席buffet・卓盛

※コース料理はスーペリアプランよりご案内可能です
※ドリンクはドリンクプランより別途お選びください



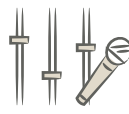
プランに
含まれるもの



お料理



会場費



音響・照明費
(マイク2本)



ステージ



司会台



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

ストリングスホテル 名古屋

〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7

ご予約・お問い合わせ

tel 052-589-0561

問合せ受付時間：9:30～18:00（平日）



詳細・ご予約は
ホームページを
ご覧ください。



MENU

料理プラン1種

+

フリードリンク

お料理とフリードリンクの組み合わせは自由自在。下記プラン以外に一組一組のお客様に対してオリジナルプランも対応しております。



STANDARD PLAN

スタンダード プラン

1名様 7,150円

《お料理》

ブッフェ 卓盛 からお選びください。



SUPERIOR PLAN

スーペリ プラン

1名様 8,250円

《お料理》

コース ブッフェ 卓盛 からお選びください。



DELUX PLAN

デラックス プラン

1名様 10,450円

《お料理》

コース ブッフェ 卓盛 からお選びください。

ブッフェ

カンパチの柑橘マリネ
ブラックオリーブのコンディメント

シャルキュトリーとピクルスの盛合わせ

愛知産のグリーンリーフサラダ
二種のドレッシング

キッシュ・ロレーヌ

インカの目覚めとさつまいものリヨネーズ風

海の幸をパイ包み焼きにして
白ワインソース

豚ばらの和風ブレイズ 白髪ねぎと糸唐辛子をのせて

サーモンとほうれん草のレモンクリームペンネ

シェフ特製おすすめデザート3種

卓盛

かんばちの昆布マリネ
甘酢生姜のコンディメント

愛知産のグリーンリーフサラダ
和風ドレッシング
ラスバドゥーラチーズを添えて

トリュフ風味のフライドポテト

白身魚の蒸し焼き
桜海老とキャベツを付け合わせて

鶏もも肉のロースト
南瓜のパンペルデュ
自家製トマトソースで

オレッキエッタ 青紫蘇のジェノベーゼ

シェフ特製お勧めデザート3種

コース

軽く炙ったかんばちのマリネ
紀州はちみつ梅のムースと甘酢生姜のコンディメント
発芽野菜を添えて

新たまねぎのポタージュ
クリスマスビーコンのアクセント

桜鯛の蒸し焼き
春キャベツデグリネゾン
白ワインソースで

牛すね肉のブレイズ
じゃがいもビュレと季節野菜を添えて
グリーンペッパーのソース

白桃のムースリースと白桃のコンポート

胚芽パン

※メニューはプランランク・季節により変動がございます。

FREE DRINK

SOFT DRINK PLAN

ソフトドリンク プラン

1名様 1,650円

烏龍茶/オレンジ/アップル/ノンアルコールカクテル2種/コーラ/ジンジャーエール

LIGHT PLAN

ライト プラン

1名様 2,530円

瓶ビール(小)/赤白ワイン/焼酎(芋・麦)/ノンアルコールビール/烏龍茶/オレンジ/アップル

STANDARD PLAN

スタンダード プラン

1名様 2,970円

瓶ビール(小)/赤白ワイン/焼酎(芋・麦)/ノンアルコールビール/ウイスキー(ハイボール)/烏龍茶/オレンジ/アップル

※ドリンクは単品でも承ります。

OPTION MENU



デザートブッフェ

1名様 3,163円～



お寿司盛り合わせ(25貫)

1台 18,975円～



フラワー演出(花束など)

5,500円～



カラオケ機器

48,125円

※写真はイメージです。※消費税・サービス料込