



※画像は全てイメージです

10th
Anniversary
THE STRINGS HOTEL NAGOYA

開業10周年記念 10大特典付き！特別パーティープラン

皆様への感謝の気持ちを込めて、10周年記念の特別パーティープランをご用意しました。
当ホテルが自信を持って提供するお料理と、心温まるおもてなしで、
皆様の特別なパーティーシーンを演出いたします。

ご予約はこちら



開催期間

2026年通年 ※年末年始および特定日(3月～5月金曜日、12月)は適用外となりますのでお問い合わせくださいませ。

ご利用人数

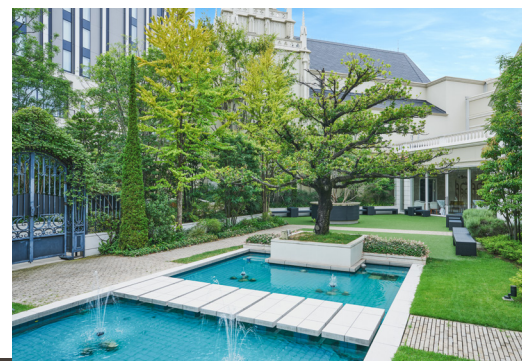
ブッフェご希望の場合 30名様以上
卓盛ご希望の場合 20名様以上
コースご希望の場合 10名様以上

ご利用時間

3時間(準備・受付1時間含む)

10大特典

1. スパークリングワイン(乾杯用)プレゼント
2. ウェルカムドリンク提供
3. 料理グレードアップ(ブッフェまたは卓盛スタイル)
4. 会場費無料(準備・受付:1時間+宴会:2時間=計3時間)
5. マイク貸出無料(ワイヤレスマイク2本、有線マイク1本)
6. 基本音響・照明費無料
7. 司会台・演台利用無料
8. アナログビンゴ機の無料利用
9. ビンゴカード(人数分)プレゼント
10. 黒盆 無料貸出



特典内容の詳細は裏面をご確認ください ▶

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。ドリンクは単品でも承ります。
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 8,250円

《お料理》

ブッフェ 卓盛 からお選びください。



SUPERIOR PLAN

スーペリアプラン

1名様 10,230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 11,550円

《お料理》

コース ブッフェ 卓盛 からお選びください。

メニュー例

ブッフェ

【冷製料理】

ブランドードのブルスケッタ ベコリーノチーズをのせて
真鯛の昆布マリネ 彩りトマトとゆずぼンドレッシング
白身魚としば海老、オレンジのエスカバッシュ 発芽野菜を添えて
シャルキュトリーとピクルスの盛合わせ
ラーメンサラダ 豆乳ごま風味
愛知産のグリーンリーフサラダ 二種のドレッシング

【温製料理】

オニオングラタンのキッシュ
名古屋めし「手羽先」黒胡椒風味
魚介類をパイ包み焼きにして 白ワインソース
名古屋めし「味噌カツ」特製味噌ソース
豚肉のマスタードクリーム煮 冬キャベツと一緒に
ポロネーゼパンネ
シェフ特製おすすめデザート
(ミニ小倉トースト、季節のプティガトー2種)

※スタンダードプラン

卓盛

【冷製料理】

紅葉鯛の昆布マリネ 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

【温製料理】

インカの目覚めとさつまいものリヨネーズ風
平目の蒸し焼き
アンチョビキャベツを付け合わせて
しっとり焼き上げたローストポーク
リンゴコロケを添えて
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

※スタンダードプラン

コース

タスマニアサーモンのマリネ
彩り野菜のグレックと発芽野菜を添えて
自家製フレンチドレッシングで

季節のスープ

白身魚のヴァブール 野菜のピュレを付け合わせて
レモン風味のブル・ブランソース

牛腰肉のプレゼ きこのフリカッセ
黒胡椒のソース・ポワブラード

白桃のムースリーヌと白桃のコンポート

胚芽パン

食後の珈琲

※スーペリアプラン

FREE DRINK

SOFT DRINK PLAN

ソフトドリンクプラン

1名様 1,650円

烏龍茶/ピンクグレープフルーツジュース/アップルジュース/
ノンアルコールカクテル2種/コーラ/ジンジャーエール

STANDARD PLAN

スタンダードプラン

1名様 2,530円

瓶ビール(小)/赤ワイン/白ワイン/焼酎(芋・麦)/ノンアルコールビール/
烏龍茶/ピンクグレープフルーツジュース/アップルジュース

SUPERIOR PLAN

スーペリアプラン

1名様 2,970円

瓶ビール(小)/赤ワイン/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/ピンクグレープフルーツジュース/
アップルジュース



※料金は全て消費税・サービス料15%込み
※画像は全てイメージです

