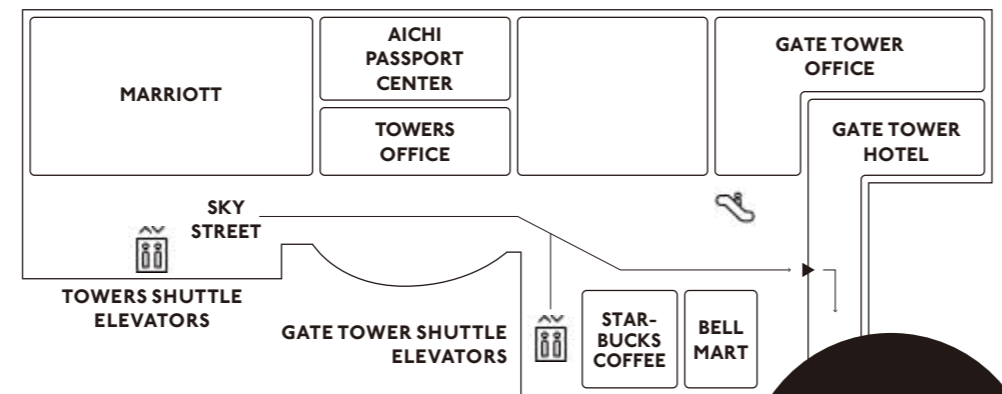




# THE GATEHOUSE

## AT JR NAGOYA GATETOWER



### 15F JR GATE TOWER

1. JR名古屋駅中央コンコースからタワーズシャトルまたはゲートタワーシャトルで15階に上がる。
2. スカイストリートを通り、名古屋JRゲートタワーホテル方面に進む。
3. 正面の自動ドアを入りすぐ右手。

**OPENING HOURS:** 6:30 - 23:00 (日曜日はディナー営業なし 18:00 CLOSE)

MORNING	6:30 - 10:00	事前予約不可
LUNCH	11:30 - 14:30	予約可
TEA	14:30 - 17:30	WEBからのみ予約可
DINNER 月・火	17:30 - 21:00	(コース最終入店 19:00 / L.O. 20:00)
水~土	17:30 - 23:00	(コース最終入店 21:00 / L.O. 22:00)

**ADDRESS:** 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3 名古屋JRゲートタワーホテル 15F

**OFFICIAL WEB:** <http://thegatehouse.jp>

**INSTAGRAM:** @the\_gatehouse

**FACEBOOK:** @THEGATEHOUSE.nagoya

**RESERVATION: 052-581-4600**

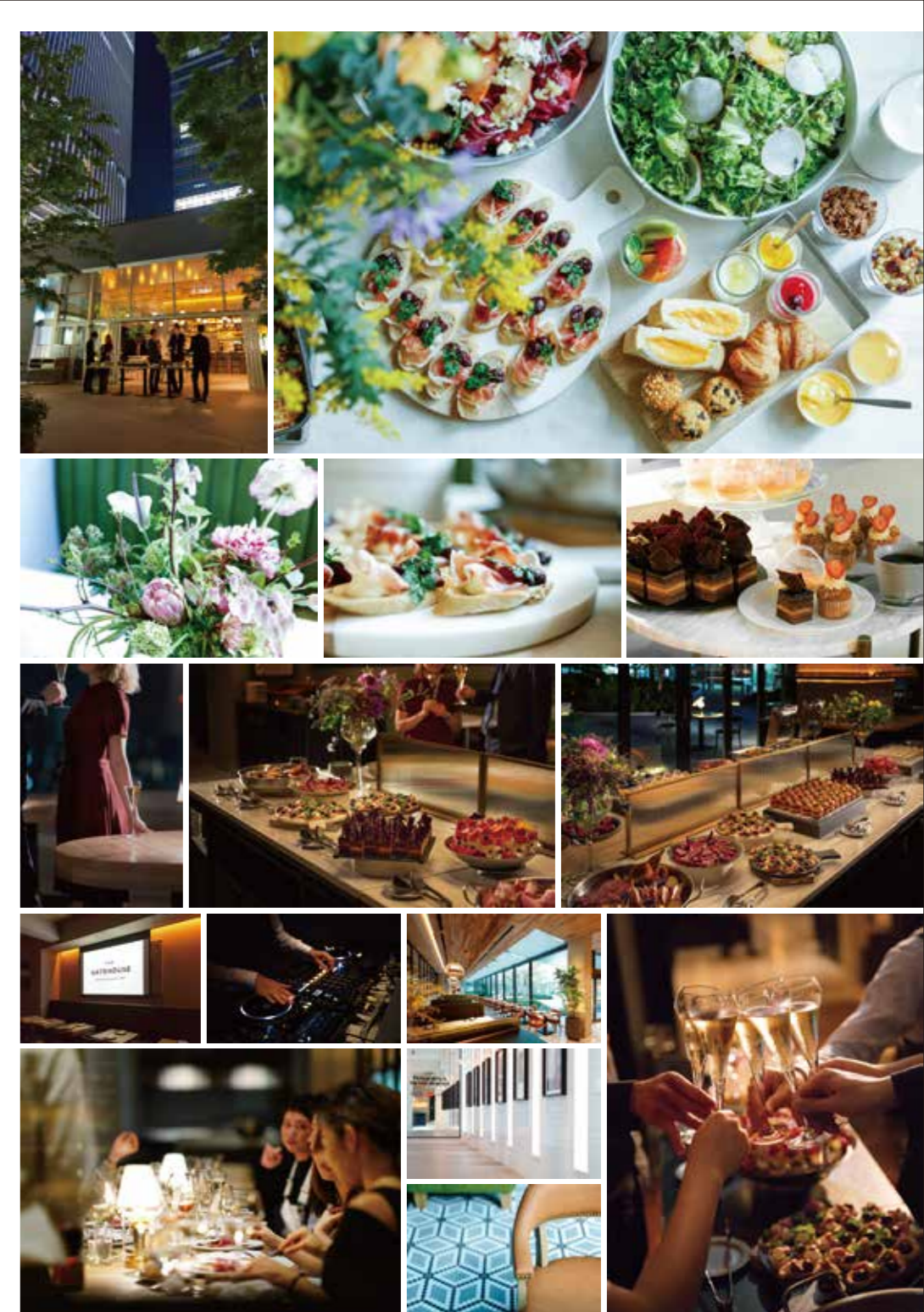


くれぐれもおかけ間違いのないようにお願いいたします。

# THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

## PRIVATE PARTY





名古屋駅直結ホテル「名古屋JRゲートタワーホテル」の15F  
全220席の大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE」が誕生

料理は、東京・青山の人気フレンチ「L'AS」の兼子大輔シェフが監修

旬の食材を使用した色鮮やかな前菜  
素材の美味しさを最大限引き出したメインディッシュやデザート

名古屋の眺望とテラスの風景を共に楽しめる特別な空間で  
記憶に残るパーティーをご提案いたします

お日にちや人数などお気軽にお問合せ下さい



CONTENTS 01

# MENU

御食事・御飲物

## STANDARD PLAN 9,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

12 dishes

- 前菜
- 1 ローストビーフ 季節野菜のサラダ仕立て
  - 2 スモークサーモンとアンディーブ 人参のヴィネグレットマリネ
  - 3 自家製パテ・ド・カンパーニュ 人参ラベ
  - 4 モルタデッラ
  - 5 オリジナルサンドイッチ
- パスタ
- 6 仔羊のトマト煮込み ショートパスタ
  - 7 こだわりキノコのパスタ
- メイン
- 8 旬の魚のソテー
  - 9 銘柄豚と季節野菜のロースト
- デザート
- 10 季節のフルーツジュレ
  - 11 チョコレートブラウニー
  - 12 濃厚なチーズケーキ

## CASUAL PLAN 7,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

9 dishes

- 前菜
- 1 ローストビーフ 季節野菜のサラダ仕立て
  - 2 スモークサーモンとアンディーブ 人参のヴィネグレットマリネ
  - 3 自家製パテ・ド・カンパーニュ 人参ラベ
  - 4 モルタデッラ
  - 5 オリジナルサンドイッチ
- パスタ
- 6 仔羊のトマト煮込み ショートパスタ
- メイン
- 7 銘柄豚と季節野菜のロースト
- デザート
- 8 季節のフルーツジュレ
  - 9 チョコレートブラウニー

## FREE DRINK MENU

- スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、ソフトドリンク(オレンジ、ウーロン茶)
- 1名様あたり追加500円で、30分の延長やウェルカムドリンクのご利用も可能です
  - お持込の場合、1本あたり2000円申し受けます

## UP GRADE +500YEN

- 1名様あたり追加500円で、フリードリンクメニューに、カクテル+ソフトドリンク各種を追加可能です
- <カクテル> ジン、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ、ミモザ  
<ソフトドリンク> グレープフルーツ、ココア・コーラ、ジンジャーエール

## ORDER CAKE +1000YEN

- 1名様あたり追加1000円で、オーダーメイドケーキをご用意いたします

- お食事は全てビュッフェスタイルでご用意させていただきます
- メニュー内容は一例です。季節や仕入れ状況により変更する場合がございます
- メニュー構成や内容はお客様にご要望をお伺いし、ご提案差し上げます
- アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください

※価格は全て税込みです ※別途、サービス料として飲食料金の10%を頂戴しております  
※別途、1名様あたり500円の会場使用料を頂戴しております

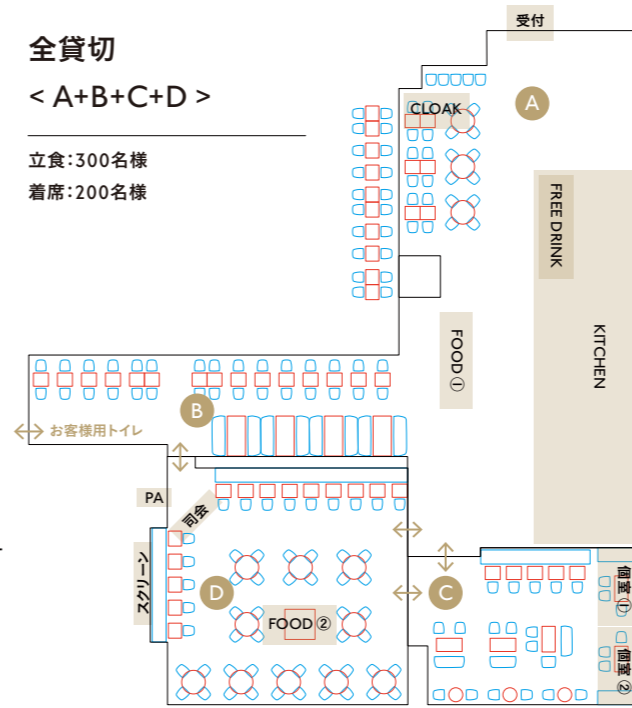
CONTENTS 02

# LAYOUT

席・設備

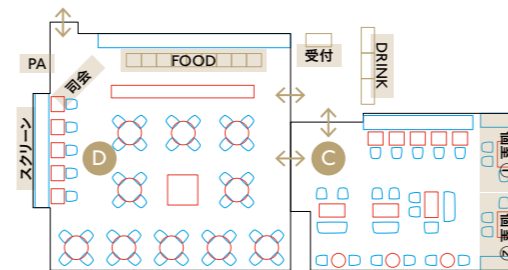
## 全貸切 < A+B+C+D >

立食:300名様  
着席:200名様



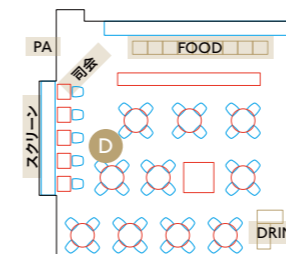
## レストランエリア +ラウンジ < C+D >

立食:170名様  
着席:150名様



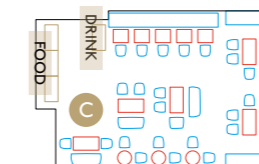
## レストランエリア < D >

立食:120名様  
着席:100名様



## ラウンジ < C >

立食&着席:50名様まで



CONTENTS 03

# FEE & OPTION

料金・オプション

	エリア貸切			全貸切	
	①ラウンジ(C)	②レストラン(D)	①+②	月-木、日	金、土、祝前日
1. 人数	立食&着席 50名様まで	立食:120名様まで 着席:100名様まで	立食:170名様まで 着席:150名様まで	立食:300名様まで 着席:200名様まで	立食:300名様まで 着席:200名様まで
2. ご予約人数変更	3ヵ月先まで予約可 1週間前までに人数、内容確定			6ヵ月先まで予約可 1週間前までに人数、内容確定	
3. 申込金	×			10万円	
4. 実施可能時間範囲	12:30~22:00 L.O. (23:00完全撤収)				
5. 宴会時間	2.5時間 (受付15分、本番2時間、退場15分)			3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分)	
6. 最低保障料金 (完全撤収時間が20時を超過 する場合の営業保障)	30万円 (40万円)	40万円 (60万円)	70万円 (100万円)	100万円 (130万円)	120万円 (150万円)
7. 会場使用料金	500円/御一人様あたり				
8. 御一人様あたりの単価 ※[カクコ内はサービス料込の料金]	¥10,000~【¥10,950~】 ¥8,000~【¥8,750~】				
9. 音響使用料 (ワイヤレスマイクx4本、マイクスタンドx4脚)	×	¥20,000 (ボリューム制限あり)	¥20,000		
10. 映像使用料 (プロジェクター、120インチスクリーン)	×	¥30,000			
11. DJブース使用料	×	¥30,000 (ボリューム制限あり)	¥30,000		
12. インスタントカメラ使用料 (Leica製品)	¥5,000(本体のみ)				
13. クローク (クロークスタッフ)	無料 (店舗スタッフ立会の場合、1名/20,000円)				

<無料オプション>クローク札、受付台、手提金庫貸出など、ご用意しております

CONTENTS 04

# AGREEMENT

規約・注意事項

- \* 予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴致します
- \* お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担頂きます
- \* フード、ケーキに関するご注文内容の変更は、7日前迄にいただけますようお願いいたします
- \* お荷物搬入は、お預かりは、2日前より承ります
- \* ご予約のキャンセル時には最低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴致します  
~1か月:10% | ~2週間:30% | ~1週間:50% | ~前日:80% | ~当日:100%
- \* 退場時間が23時を超える場合、従業員の深夜交通費を頂戴致します