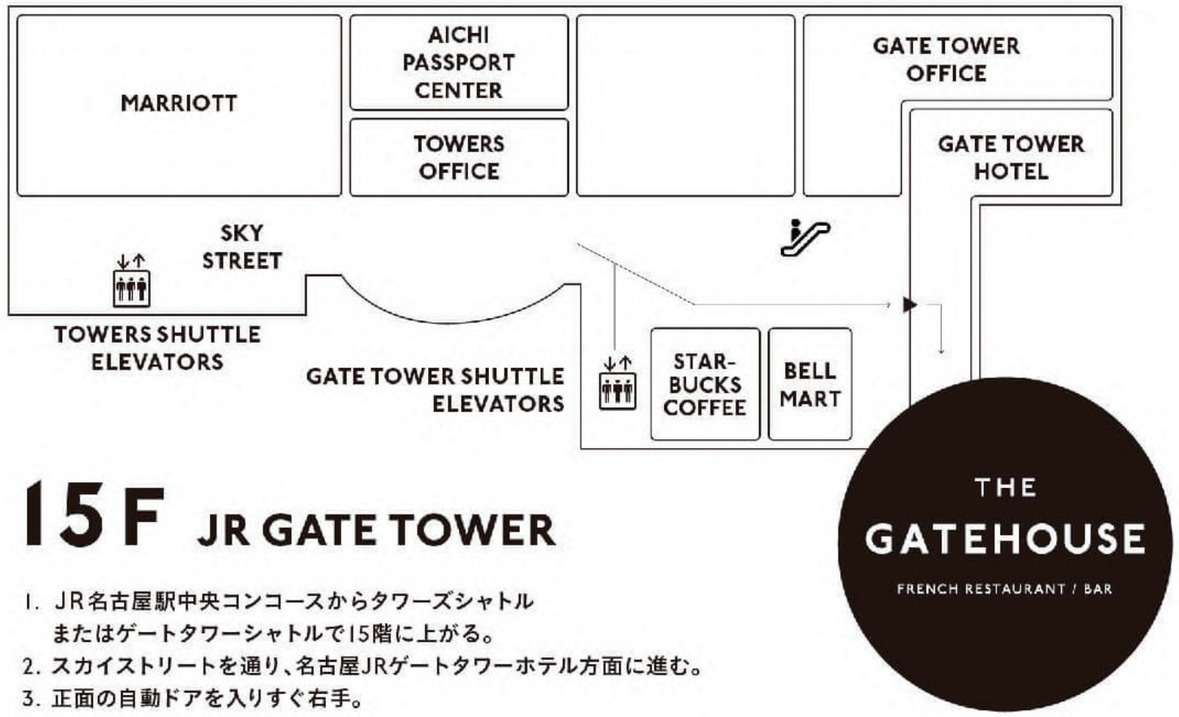
THE GATEHOUSE
AT JR NAGOYA GATETOWER



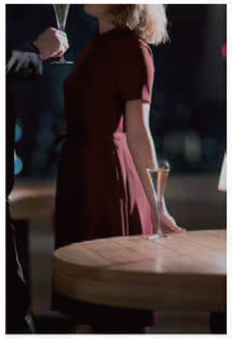
15F JR GATE TOWER

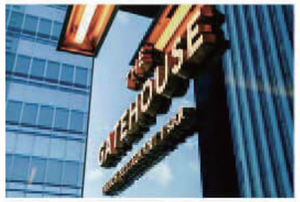
1. JR名古屋駅中央コンコースからタワーズシャトル
   またはゲートタワーシャトルで15階に上がる。
2. スカイストリートを通り、名古屋JRゲートタワーホテル方面に進む。
3. 正面の自動ドアを入りすぐ右手。

OPENING HOURS：	7：00 - 22：00	(月・火はディナー営業なし 17:00 CLOSE)
MORNING	7：00 - 10：00	平日のみ予約可(土・日・祝は6:30 OPEN)
LUNCH	11：30 - 14：30	予約可
TEA	14：30 - 17：30	予約可
DINNER	17：30 - 22：00	予約可 (水・木・日は21:00 CLOSE))
Last Order	Food：21:00 ／ Drink：21:30	(コース料理のL.Oは20:00)
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	
WEDDING	@thegatehouse_wedding	

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

GATEHOUSE

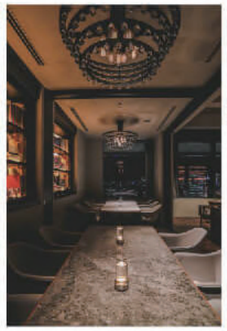
名古屋駅直結ホテル「名古屋ＪＲゲートタワーホテル」の15F
全220席の大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE」が誕生

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 スモークサーモンのタルタル バケット添え
2 旬の魚介と季節野菜のマリネ
3 シャルキュトリーの盛り合わせ
4 季節野菜のサラダ
5 フレンチフライ

パスタ
6 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ
7 大鍋でつくるパエリア

メイン
8 旬の鮮魚のソテー 白ワインソース
9 豚肩肉のロースト マスタードソース

デザート
10 イチゴのクラフティー
11 ガトーショコラ
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 スモークサーモンのタルタル バケット添え
2 旬の魚介と季節野菜のマリネ
3 シャルキュトリーの盛り合わせ
4 季節野菜のサラダ
5 フレンチフライ

パスタ
6 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ

メイン
7 豚肩肉のロースト マスタードソース

デザート
8 イチゴのクラフティー
9 濃厚なチーズケーキ

FREE DRINK MENU

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、日本酒、焼酎、
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 +700YEN

1名様あたり追加700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> ジントニック、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ
<ソフトドリンク>グレープフルーツ、アップル、
白ぶどう、赤ぶどう、コーラ、ジンジャエール

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
●ナンバーケーキのご用意も可能でございます＊詳細はお問い合わせください

● お食事はビュッフェスタイルのご用意でございます。コース料理ご希望の場合はお気軽にご相談ください
● 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

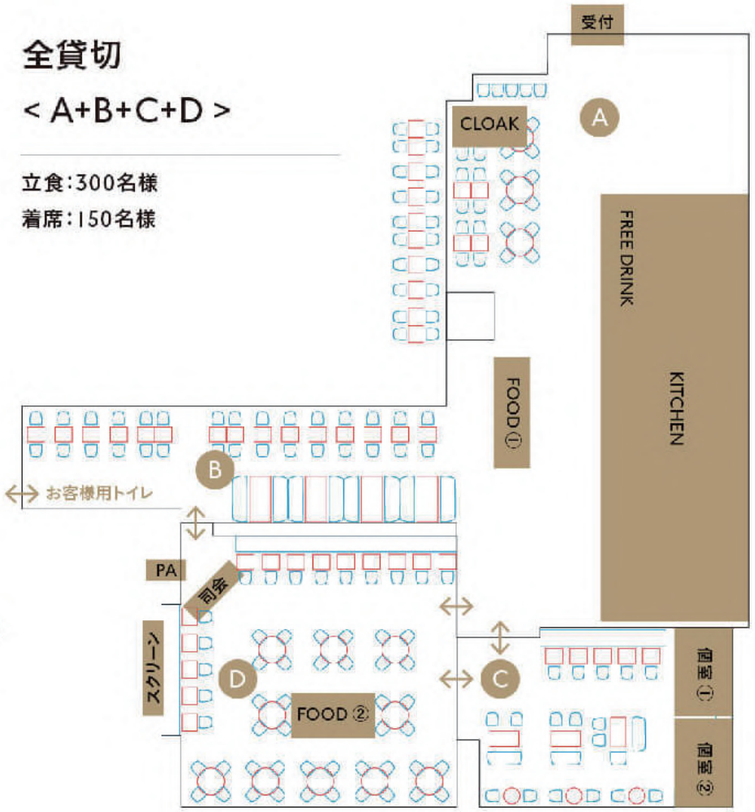
LAYOUT

席・設備

全貸切

< A+B+C+D >

立食:300名様
着席:150名様

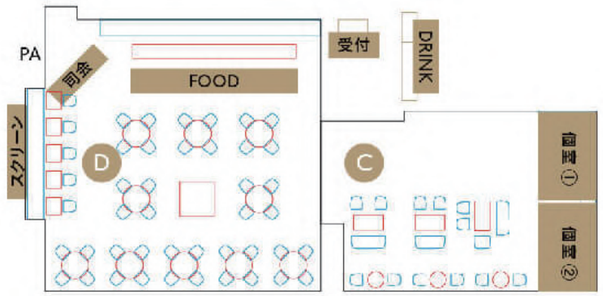


<店内画像はこちら>
Google ストリートビュー

レストランエリア +ラウンジ

< C+D >

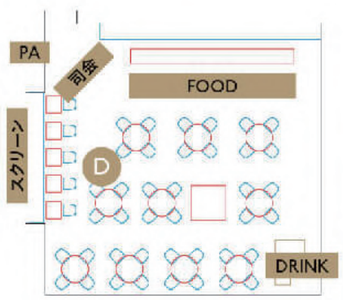
立食:150名様
着席:100名様



レストランエリア

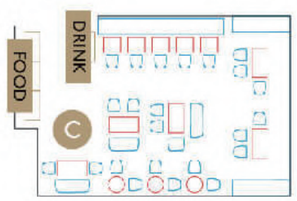
< D >

立食:　100名様
着席:　60名様



ラウンジ < C >

立食:50名様
着席:40名様



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:80名様まで 着席:50名様まで	立食:150名様まで 着席:100名様まで	立食:300名様まで 着席:150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	11:30-22:00 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 ※【】カッ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×4本、マイクスタンド×4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)	60インチスクリーン &プロジェクター ¥10,000	¥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、個室対応など、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します
＊ お荷物搬入は、お預かりは、2日前より承ります
＊ 平日の貸切のご予約は、 随時承っております。（土日祝は3ヶ月前より承っております。）
＊ 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%