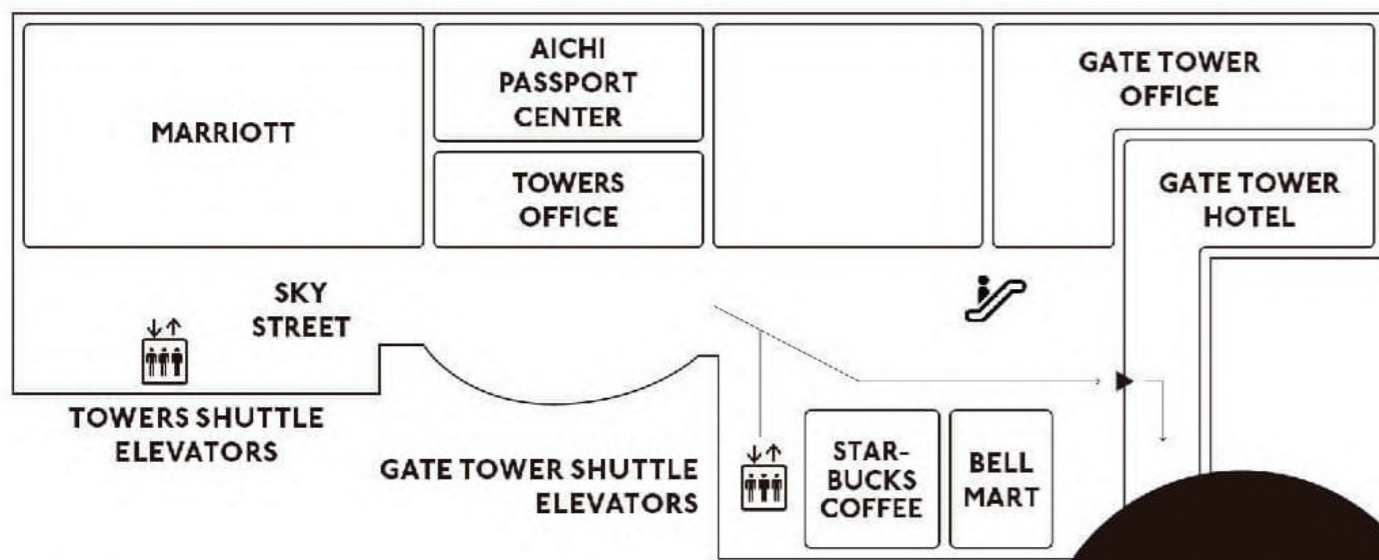


# THE GATEHOUSE

## 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**

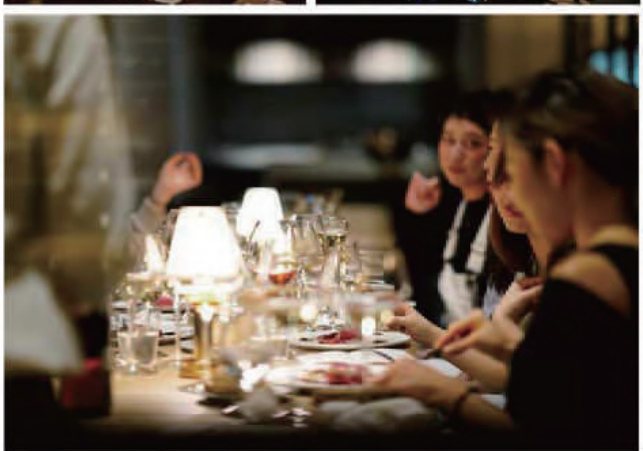
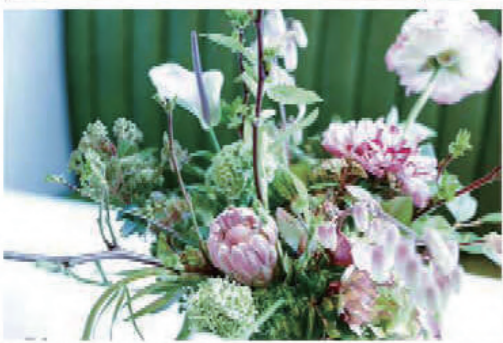
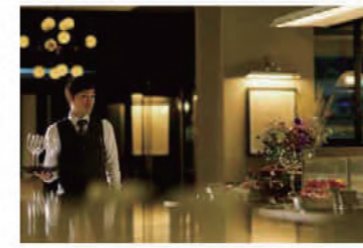
くれぐれもおかけ間違いのないようにお願いいたします。



# THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

PRIVATE PARTY





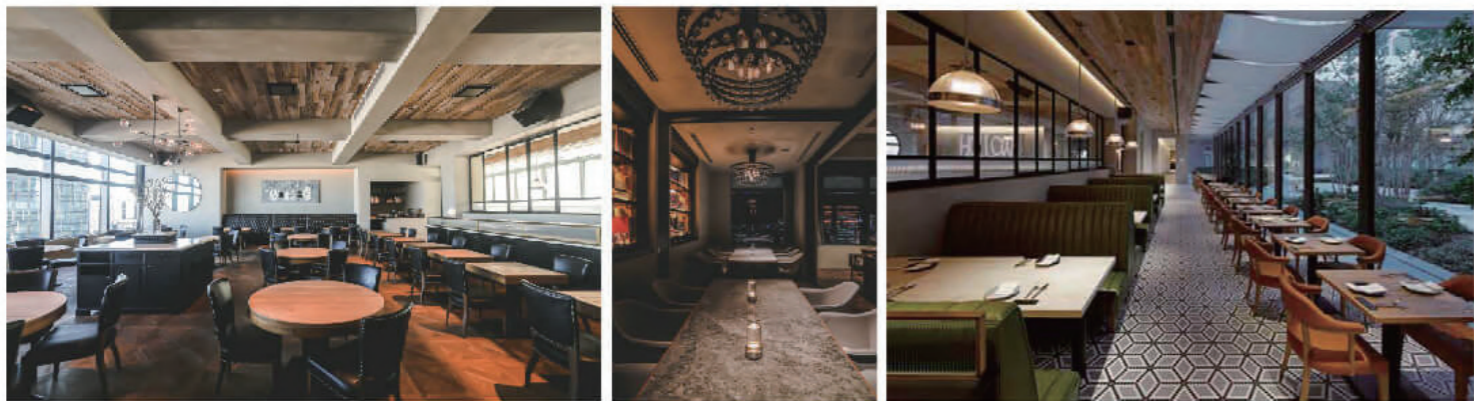
名古屋駅直結ホテル「名古屋JRゲートタワーホテル」の15F  
全220席の大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE」が誕生

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  | 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  | 大鍋でつくるバエリア           |
| 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

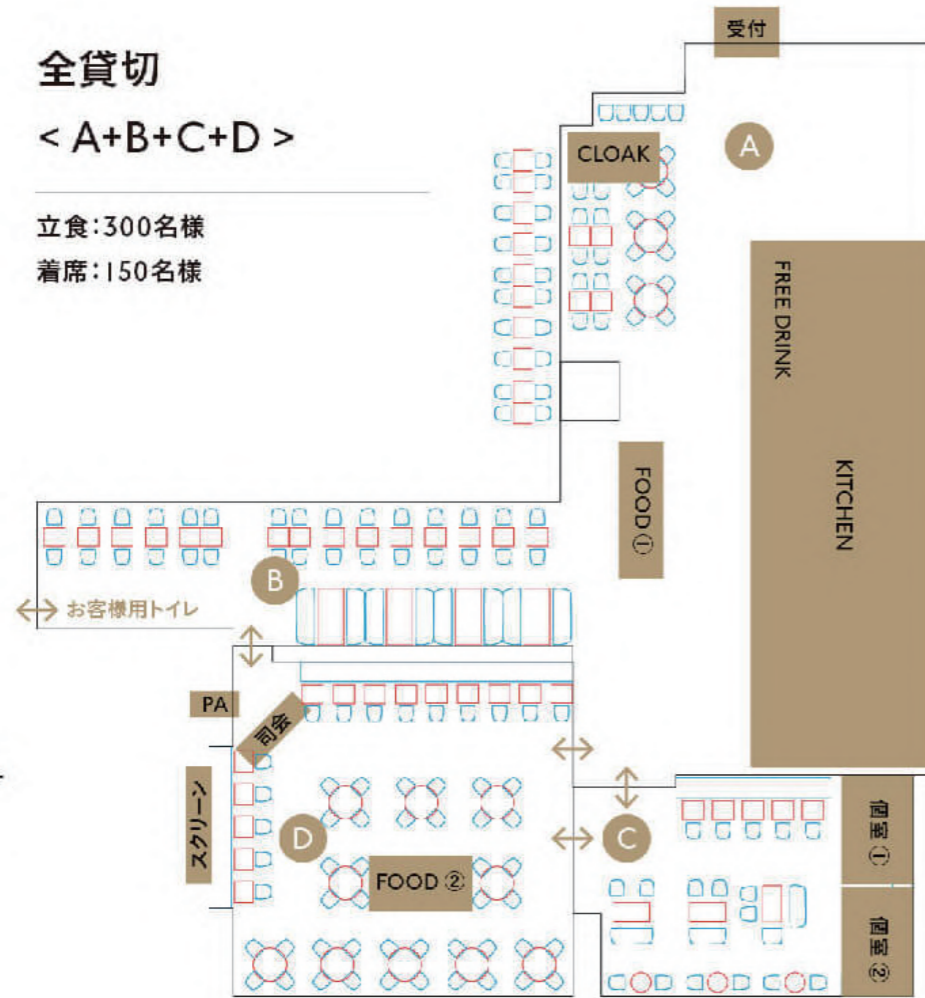
※価格は全て税込みです ※別途、サービス料として飲食料金の10%を頂戴しております

※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

# LAYOUT

## 全貸切 < A+B+C+D >

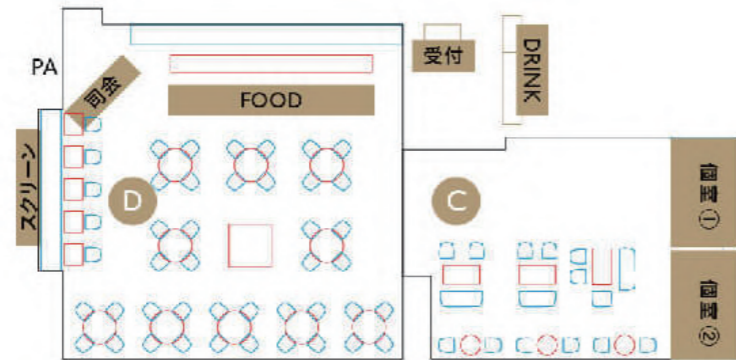
立食: 300名様  
着席: 150名様



<店内画像はこちら>  
Google ストリートビュー

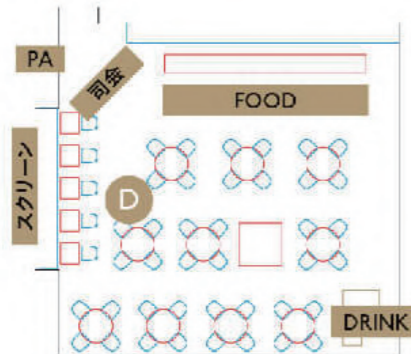
## レストランエリア +ラウンジ < C+D >

立食: 150名様  
着席: 100名様

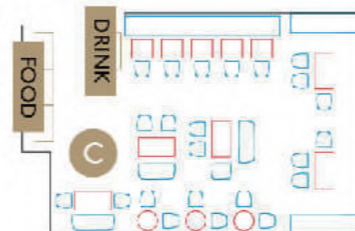


## レストランエリア < D >

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



# FEE & OPTION

	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 <small>(完全撤収時間が20時を超過する場合は営業保障)</small>	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 <small>※【カック内はサービス料込の料金】</small>	¥10,000~ [¥10,950~] ¥8,000~ [¥8,750~]				
9. 音響使用料 <small>(ワイヤレスマイクx4本、マイクスタンドx4脚)</small>	¥20,000 (ボリューム制限あり)			¥20,000	
10. 映像使用料 <small>(プロジェクター、120インチスクリーン)</small>	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 <small>(Leica製品)</small>	¥5,000(本体のみ)				
13. クローク <small>(クロークスタッフ)</small>	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

# AGREEMENT

- \* 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致します
- \* 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%