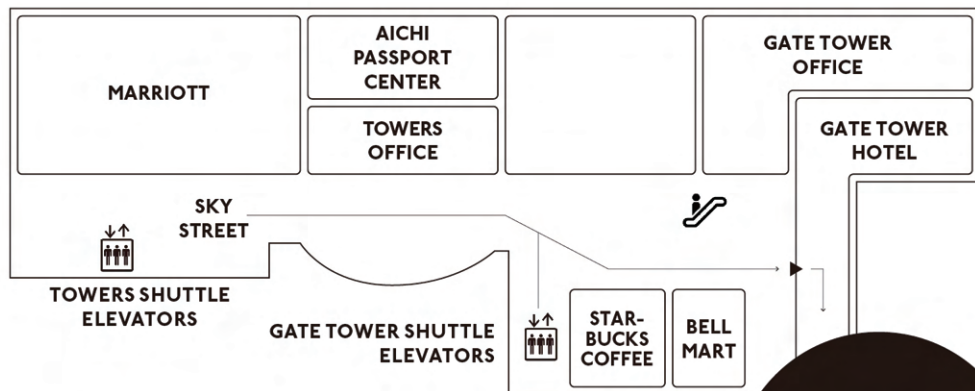


THE GATEHOUSE

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

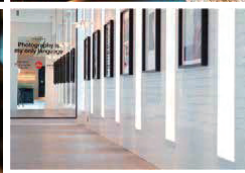
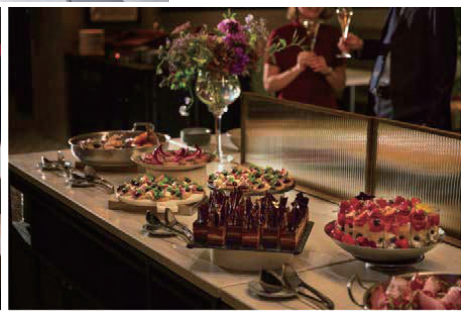
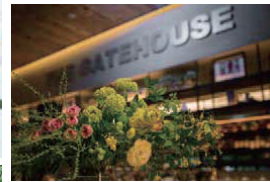
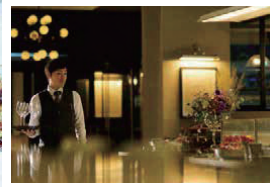
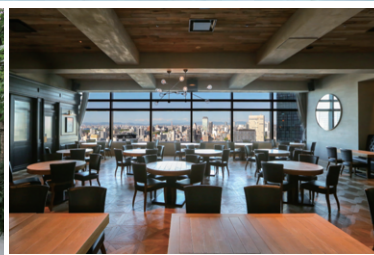
FACEBOOK @THEGATEHOUSE.nagoya

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。







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
- ナンバーク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、ご提案申し上げます
- 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

※価格は全て税込のみです ※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

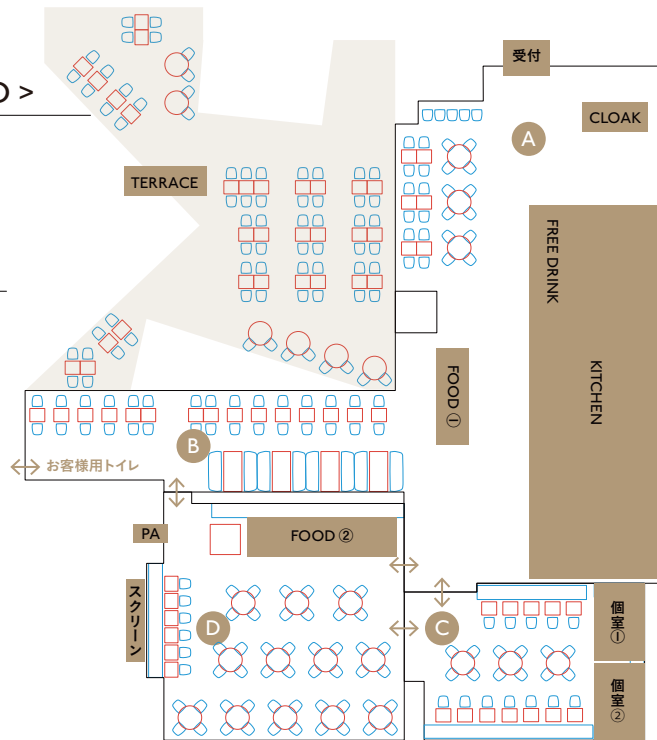
LAYOUT

全貸切 < A+B+C+D >

立食: 300名様
着席: 200名様
テラス: 70名様

テラス+A

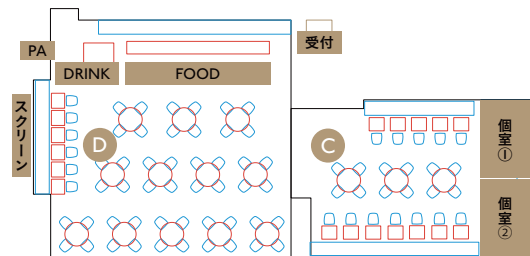
立食: 80名様
(雨天時: 50名様)
着席: 90名様
(雨天時: 50名様)



レストランエリア +ラウンジ

< C+D >

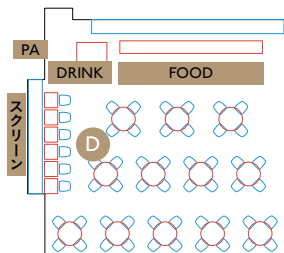
立食: 150名様
着席: 120名様



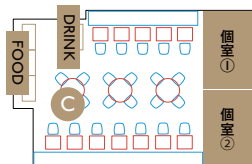
レストランエリア

< D >

立食: 100名様
着席: 70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テラス+ (A)	②ラウンジ(C)	③レストラン(D)	②+③	月-木、日	金、土、祝前日
1. 人数	立食: 80名様まで (雨天時: 50名) 着席: 90名様まで (雨天時: 30名)	立食&着席 40名様まで	立食: 80名様まで 着席: 70名様まで	立食: 150名様まで 着席: 120名様まで	立食: 300名様まで 着席: 170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				5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)	20万円 雨天時: 10万円 (40万円 雨天時: 20万円)	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 ※[]カッポ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、マイクスタンド) ※本数に限りがあります。	¥20,000 (ボリューム制限あり)				¥20,000	
10. 映像使用料	60インチスクリーン &プロジェクター ¥10,000		120インチスクリーン &プロジェクター ¥30,000			
11. DJ PLAN	66,000円 (DJ手配料金含む) ※DJブースのみ使用の場合 30,000円 (③、②+③もしくは全貸切使用の場合に限る)					
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

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
- * 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ヵ月: 10% | ~2週間: 30% | ~1週間: 50% | ~前日: 80% | ~当日: 100%

RESERVATION: 052-581-4600

くれぐれもおかけ間違いのないようお願いいたします。

