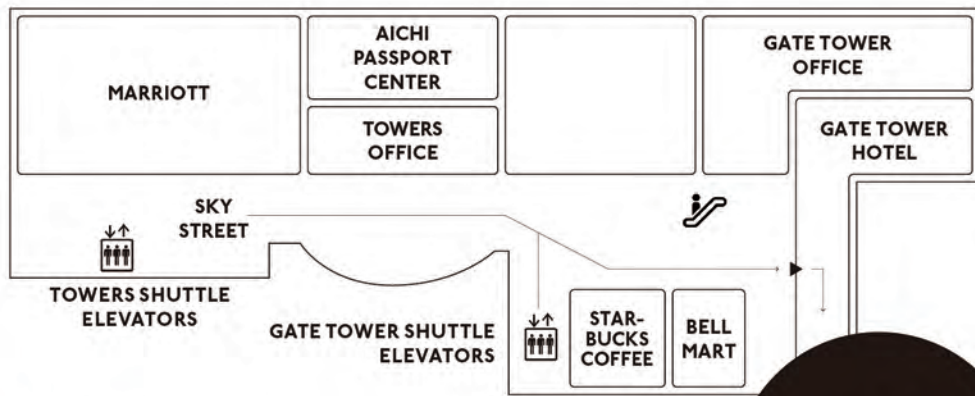


# THE GATEHOUSE

## 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。

SHOP NAME:	THE GATEHOUSE (ゲートハウス)
CATEGORY:	フレンチレストラン&バー
OPENING HOURS:	7:00 - 22:00 (月曜日、火曜日はディナー営業なし 17:00 CLOSE)
MORNING	7:00 - 10:00
LUNCH	11:30 - 14:30
TEA	14:30 - 17:30
DINNER	水・木・日 17:30 - 21:00 (コース最終入店 19:00/L.O20:00) 金・土 17:30 - 22:00 (コース最終入店 20:00/L.O21:00)
SEATS:	TOTAL:280席 (店内:210席、テラス:70席)
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	<a href="http://thegatehouse.jp">http://thegatehouse.jp</a>
INSTAGRAM	[レストラン] @the_gatehouse [ウエディング] @thegatehouse_wedding

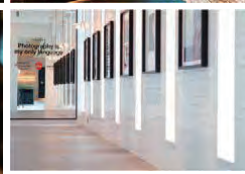
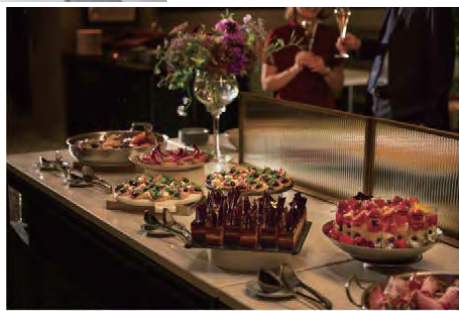
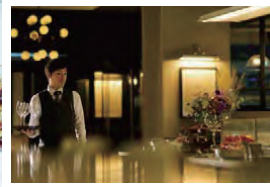
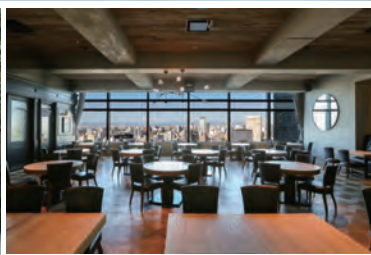
RESERVATION : 052-581-4600



## 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15階  
全280席の大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE」

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ください



CONTENTS 01

# MENU

御食事・御飲物

## COURSE PLAN 12,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

6 dishes

- |       |   |                                     |
|-------|---|-------------------------------------|
| アミューズ | 1 | フォアグラのクリスマスサンド                      |
| 前菜    | 2 | 季節の前菜①                              |
|       | 3 | 季節の前菜②                              |
| メイン   | 4 | お魚料理                                |
|       | 5 | 牛フィレ肉のロースト<br>*和牛へグレードアップ +2,000YEN |
| デザート  | 6 | デザート                                |

## STANDARD PLAN [BUFFET STYLE] 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 [BUFFET STYLE] 8,000YEN

(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分の延長やウエ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

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

- 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

- 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

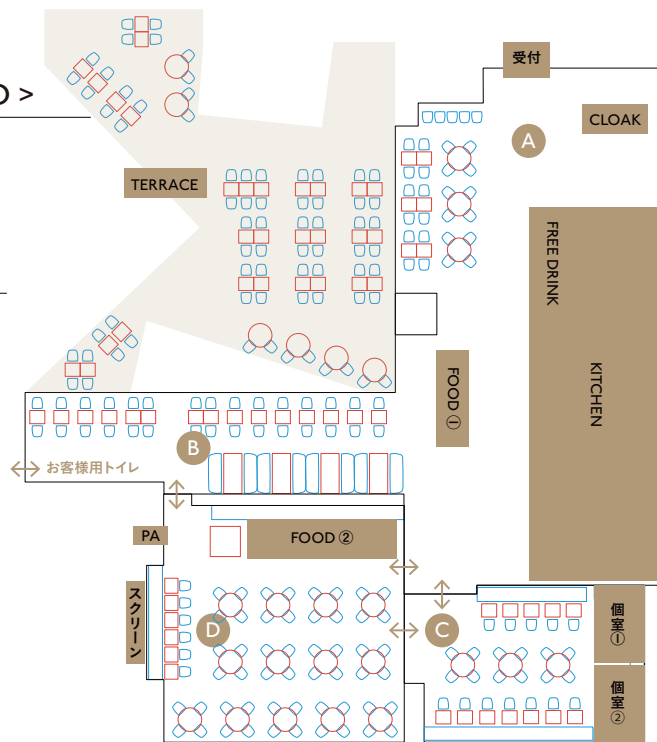
## 全貸切

< A+B+C+D >

立食: 300名様  
着席: 200名様  
テラス: 70名様

## テラス+A

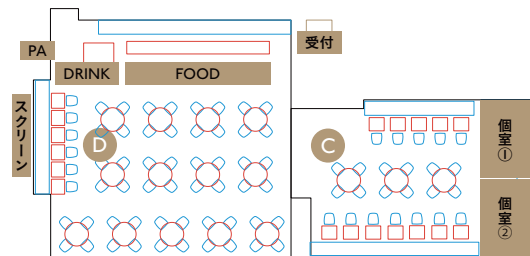
立食: 100名様  
(雨天時: 50名様)  
着席: 90名様  
(雨天時: 30名様)



## レストランエリア +ラウンジ

< C+D >

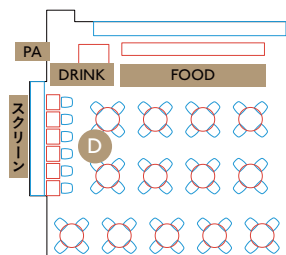
立食: 150名様  
着席: 120名様



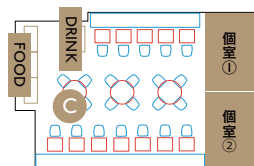
## レストランエリア

< D >

立食: 100名様  
着席: 80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: 100名様まで (雨天時: 50名) 着席: 90名様まで (雨天時: 30名)	立食: 50名様まで 着席: 40名様まで	立食: 100名様まで 着席: 80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: 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				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	×				¥100,000	
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	LUNCH TIME	¥150,000	¥300,000	¥400,000	¥700,000	¥1,000,000   ¥1,200,000
	DINNER TIME	¥300,000	¥400,000	¥600,000	¥1,000,000	¥1,300,000   ¥1,500,000
7. 会場使用料金	¥500 / 御一人様あたり					
8. 御一人様あたりの単価 <small>※[]カッポ内はサービス料込の料金</small>	フルコースプラン ¥13,000~ [¥14,250~] スタンダードプラン ¥10,000~ [¥10,950~] カジュアルプラン ¥8,500~ [¥9,300~]					
9. 音響使用料 (ワイヤレスマイク、マイクスタンド) <small>※本数に限りがあります。</small>	¥20,000 (ボリュウム制限あり)				¥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 (DJ手配料金含む) <small>※DJブースのみ使用の場合 ¥30,000 (③、②+③もしくは全貸切使用の場合に限る)</small>					
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)					

< 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

# 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いたします
- \* お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担いただきます
- \* 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
- \* お荷物のお預かりは、2日前より承ります
- \* 平日貸切のご予約は、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いたします  
~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

