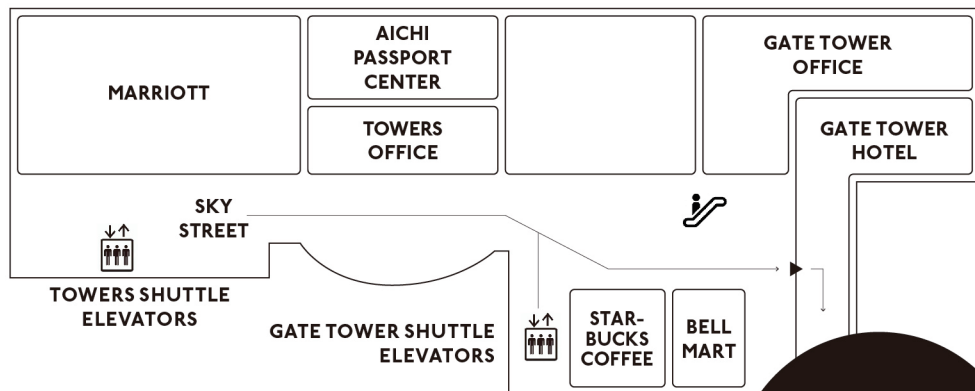


THE GATEHOUSE

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

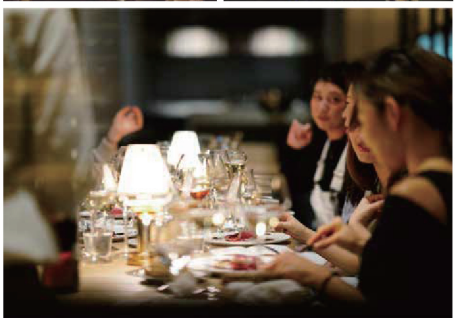
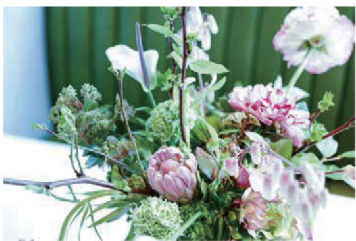
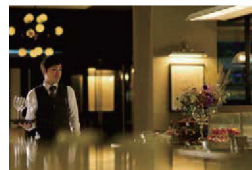
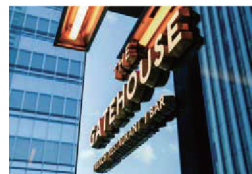
くれぐれもおかけ間違いのないようにお願いいたします。



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
- ナンパーケーキのご用意も可能です。詳しく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

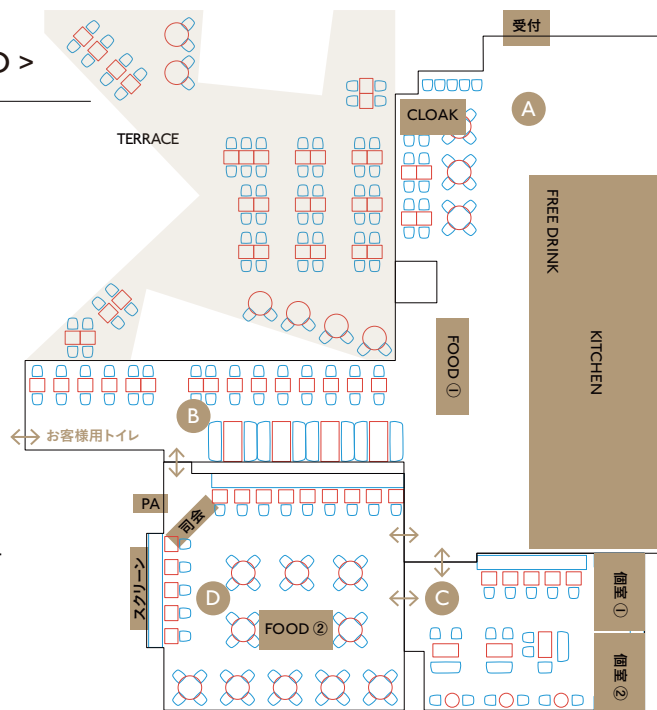
※価格は全て税込のみです ※別途、サービス料として飲食料金の10%を頂戴しております

※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 >

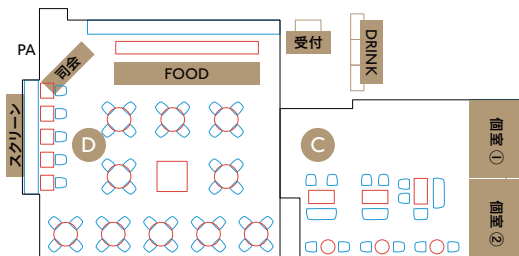
立食:300名様
着席:150名様



<店内画像はこちら>
Google ストリートビュー

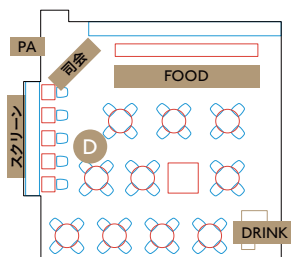
レストランエリア +ラウンジ < C+D >

立食:150名様
着席:100名様

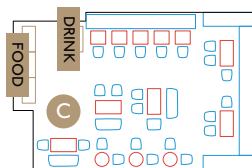


レストランエリア < D >

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 (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)	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

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%