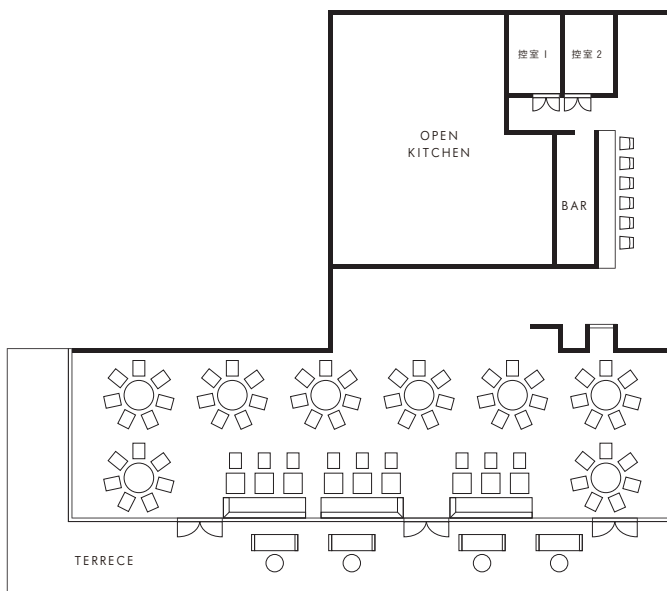


Ancient and Modernの居心地のいい空間と、フレンチをベースにハーブやスパイスを効かせながら、地産地消の素材を丸ごと味わうダイナミックな料理。ゲストの記憶に刻まれる、個性的なひとときを演出します。



PARTY & MICE



[宴会場のご利用について]

※設営は宴会開始時間の1時間前からのご案内です。それ以前より設営される場合は別途料金(追加料金)を申し受けます。

※22時以降に会場をご利用される場合は、別途深夜料金を申し受けます。

※控室として別室をご利用される場合は、その時間に準ずる別途料金を申し受けます。

※ご利用規約にご署名をいただき日程のご予約を承ります。

MEDI

面積 146.2㎡ / 44.2坪 / 天井高3.3m

ご利用人数 着席コース: 30~80名様
立食ビュッフェ: 40~100名様

設備 スクリーン(2面)、プロジェクター
ワイヤレスマイク、テラス(喫煙可)

[パーティーコース料金](税・サービス料込)

LUNCH FOOD コース: 4,000円 / 6,000円

DINNER FOOD ビュッフェ: 5,500円
コース: 6,500円 / 8,000円 / 10,500円

FREE DRINK 2,500円 / 3,500円 / 5,000円

※ご予算に応じて承ります

[貸切会場利用料金](税込) ※会場設備利用料含む

基本2時間迄 33,000円 / 追加料金1時間毎 11,000円

[会議室利用料金](税込)

基本2時間迄 165,000円 / 追加料金1時間毎 55,000円

ご利用人数 シアター 80名 / 円卓着席 56名



PARTY PLAN



MEDI
MAISON DE FARMER



MEDI COURSE PLAN

コースメニュー例

¥6,500

(税サービス料込)

Entrée

サーモンと帆立のマリネ
知多ベビーリーフのサラダ仕立て
ソイジンジャーソース

Soupe

季節野菜のポタージュ
フレッシュハーブのエキューム

Poisson

旬の鮮魚のヴァプール
シェフおすすめのソース

Viande

牛ほほ肉の煮込みカシス風味
ポムドフィノワーズ

Dessert

アールグレイのブリュレ
オレンジとフレッシュミントのマリネ

パン・コーヒー

¥8,000

(税サービス料込)

Amuse

野菜を収穫して楽しむ…植木鉢

Entrée

豊浜漁港から届いた真鯛 昆布マリネ
季節の野菜とともに ソースジャポネ

Soupe

季節野菜のポタージュスープ
フレッシュハーブのエキューム

Poisson

金目鯛のヴァプール
柚子胡椒のリゾット添え ソースヴァンブラン

Viande

愛知県知多内もも肉のロティ
シードルビネガーソース

Dessert

季節のプティガトー4種
アフタヌーンティースタンド

パン・コーヒー

¥10,500

(税サービス料込)

Amuse

旬野菜のベニエ パテ・ド・カンパーニュ

Entrée

ブッラータチーズ 生ハム 季節の果実
エルダーフラワーの香り

Soupe

ハタハタと美浜茸の黄金のコンソメスープ

Poisson

甘鯛の鱗焼き 帆立貝のポワレ
大葉香るピストゥーのアクセント ピペラードソース

Viande

国産牛フィレ肉のロティ
オリーブ香赤ワインソース

Dessert

本日のデザート

Mignardises

焼き菓子3種類

パン・コーヒー



※季節や仕入れ状況によりメニューは予告なく変更となります ※価格には税サービス料が含まれております ※ドリンクをご希望の場合は別途ご注文ください



MEDI BUFFET PLAN

ビュッフェメニュー例

¥5,500

(税サービス料込)

Cold
冷菜 5品

シャルキュトリー盛り合わせ

人参オレンジのラペ

サーモンのマリネ
檸檬とケッパーのアクセント

サラダヴェール

季節のカナッペとピンチョス

Hot
温菜 5品

トリュフ風味フライドポテト

スパイシーローストチキン

バジル香るペンネペスカトーレ
パルミジャーノ

ローストポークシールドルビネガーソース

鮮魚のフリット
フレッシュハーブのサルサソース

Dessert
デザート 2品

パンナコッタ赤い果実のソース

ジンジャー香る
フレッシュフルーツポンチ



※季節や仕入れ状況によりメニューは予告なく変更となります ※価格には税サービス料が含まれております ※ドリンクをご希望の場合は別途ご注文ください

FREE DRINK PLAN

¥1,650

(税サービス料込)

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
ウーロン茶

¥2,500

(税サービス料込)

ビール
ワイン(白/赤)
ウイスキー
レモンサワー
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール

¥3,500

(税サービス料込)

乾杯酒スパークリングワイン付

ビール
ワイン(白/赤)
ウイスキー
焼酎(麦/芋)
レモンサワー
カクテル(カシス/ジン)
日本酒
ノンアルコールビール
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール

¥5,000

(税サービス料込)

乾杯シャンパン付

ビール
ソムリエセレクトワイン(白/赤)
ウイスキー
焼酎(麦/芋)
レモンサワー
カクテル(カシス/ジン)
日本酒
ノンアルコールビール
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール



※価格には税とサービス料が含まれています ※フリードリンクは120分制です ※30分延長毎におひとり様880円(税サービス料込)を頂戴いたします ※ワンドリンク¥770(税サービス料込)グラスワインまたはソフトドリンクのご用意も可能です