

秋の味覚勢揃い

実りの 饗宴

Autumn Party Plan

2026
9/1(火) →
10/31(土)

特典

宴会場・音響使用料 2 時間サービス
送迎バスサービス

卓盛は 15 名様より承ります

※料金には消費税・サービス料が含まれております。
※メニュー内容は変更することがございます。
※ご予算に応じてグレードアップも承ります。
※人数(食数)の変更は、前日12時迄とさせていただきます。
※写真は全てイメージです。

オプション

デザートビュッフェ
1 名様
1,300yen

和洋中 卓盛料理

フリードリンク
2 時間

お一人様

8,500yen

卓盛

- 鶏胸肉のヴァブール
茸入りフレンチソース
- ノルウェーサーモンの柑橘マリネ
- 鯖の香味焼き 青紫蘇風味
- 豚角煮と茸の馬鈴薯餡かけ

- 鮭と秋野菜の黒胡椒炒め
- ビーフステーキ
ハニーマスタードソース
- 四川麻婆豆腐と炒飯
- ケーキ盛り合わせ
- コーヒー

※ビーフステーキは加工肉を使用

- 瓶ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎 (麦・芋)
- ウイスキー
- ワイン (赤・白)
- 梅酒
- カクテル
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク
- ・ 烏龍茶・ジンジャーエール
- ・ コーラ・オレンジ
- ・ グレープフルーツ・アップル

フリードリンク

会場(大小22)はご希望人数にあわせてご案内いたします



ロワジールホテル 豊橋

〒441-8061 愛知県豊橋市藤沢町 141
ご予約・お問い合わせ (10:00-19:00)

Tel 0532-47-6115

HPはこちら



秋の味覚勢揃い

実りの 饗宴

Autumn Party Plan

2026
9/1(火) →
10/31(土)

落ち着いて食事ができる着席スタイル
または、大勢のゲストと気軽に会話ができる
立食スタイルが選び頂けます



オプション

デザートビュッフェ
1名様

1,300yen

特典

宴会場・音響使用料 2 時間サービス
送迎バスサービス

ビュッフェは 20 名様より承ります

※料金には消費税・サービス料が含まれております。
※メニュー内容は変更することがございます。
※ご予算に応じてグレードアップも承ります。
※人数(食数)の変更は、前日12時迄とさせていただきます。
※写真は全てイメージです。

洋中
ビュッフェ料理

フリードリンク
2 時間

お一人様

7,500yen

- メランジェサラダ
- スモークサーモンのコンディメント添え
- コルミートとチーズ盛り合わせ
- 茸とシーフードの冷製パスタ
- サーモンのオイル焼きバルサミコソース
- 海鮮ソース焼きそば
- 豚ロースのハーブロースト おろしソース
- 海老とオリーブのピッツァ
- ポルチーニ茸とソーセージのグラタン
- 牛バラの煮込み
- 油淋鶏
- 焼売
- 鮭炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐
- ケーキ盛り合わせ
- コーヒー

ビュッフェ

フリードリンク

- 瓶ビール
- ノンアルコールビール
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- 梅酒
- カクテル
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク
- ・烏龍茶・ジンジャーエール
- ・コーラ・オレンジ
- ・グレープフルーツ・アップル

HPはこちら



ロワジールホテル 豊橋

〒441-8061 愛知県豊橋市藤沢町 141
ご予約・お問い合わせ (10:00-19:00)

Tel 0532-47-6115

会場(大小22)はご希望人数にあわせてご案内いたします

