PARTY PLAN

The Kawabun Nagoya

¥10,000 PLAN

（消費税・サービス料・会場費込）

COURSE

Appetizer
スモークサーモンのカルパッチョ
牛蒡と胡麻ドレッシング

Soup
かぼちゃのスープ

Fish
真鯛の香草パン粉焼き
ソイジンジャーポモドーロ

Main
豚のロースト
玉葱のバルサミコソース

Dessert
アッサムカタラーナ
ベリーのソース

Bread
パン

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール

赤ワイン　白ワイン

ウイスキー
ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

芋焼酎　麦焼酎

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル
（林檎 × 生姜 / 山椒 × 柚子）

ジンジャーエール

アップルジュース

烏龍茶







■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥12,800 PLAN

（消費税・サービス料・会場費込）

COURSE

Appetizer
トマトとモッツァレラのカプレーゼ
紅ズワイガニとアンディーブのサラダ

Hot Appetizer
かぼちゃのスープ

Pasta
ボロネーゼ
リガトーニ オーブン焼き

Fish
鯛のポワレ
ソースマルニエール

Main
牛頬肉 赤ワインソース

Dessert
アッサムカタラーナ ベリーのソース

Bread
パン

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール

赤ワイン　白ワイン

ウイスキー
ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

芋焼酎　麦焼酎

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル
（林檎 × 生姜 / 山椒 × 柚子）

ジンジャーエール

アップルジュース

烏龍茶






■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。　■画像はイメージでございます。　■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。　■サービス料は10%とさせていただきます。　■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥15,000 PLAN

（消費税・サービス料・会場費込）

COURSE

Appetizer

トマトとモッツァレラのカプレーゼ
カンパチと唐墨のタルターレ
紅ズワイガニとアンディーブのサラダ

Hot Appetizer

かぼちゃのスープ

Pasta

ボロネーゼ
リガトーニ オーブン焼き

Fish

甘鯛鱗焼き
お米と浅利のクーリ

Main

あいち牛のロースト
玉葱のバルサミコソース

Dessert

愛知県産いちごマリネ 紅茶の香り

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール

赤ワイン　白ワイン

ウイスキー
ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

芋焼酎　麦焼酎

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル
（林檎×生姜 / 山椒×柚子）

ジンジャーエール

アップルジュース

烏龍茶







■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥10,000 PLAN

（消費税・サービス料・会場費込）

BUFFET

Cold

カンパチのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
野菜のキッシュ
タコとジャガイモのガリシア風
シーザーサラダ

Hot

フレンチフライ トリュフ風味
チキンフリット
本日のピッツァ
鮮魚の雲丹味噌焼き
鶏肉のロースト インカの目覚め ローズマリーの香り

Dessert

マスカットパンナコッタ
アールグレイ生チョコ
キャラメルクッキーシュークリーム
ケークショコラ

FREE DRINK

乾杯酒：スパークリングワイン
ビール
赤ワイン　白ワイン
ウイスキー
ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール
レモンサワー
芋焼酎　麦焼酎
ノンアルコールビール
カワブンオリジナルノンアルコールカクテル
（林檎 × 生姜 / 山椒 × 柚子）
ジンジャーエール
アップルジュース
烏龍茶







■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

¥12,800 PLAN

（消費税・サービス料・会場費込）

····· BUFFET ·····

Cold

カンパチのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット
野菜のキッシュ
タコとジャガイモのガリシア風
牛肉のお寿司仕立て
シーザーサラダ

Hot

フレンチフライ トリュフ風味
チキンフリット
本日のピッツァ
鮮魚の雲丹味噌焼き
鶏肉のロースト インカの目覚め ローズマリーの香り
料亭河文 鯛茶漬け

Dessert

マスカットパンナコッタ
アールグレイ生チョコ
抹茶のクレマ
ケークショコラ

····· FREE DRINK ·····

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール

赤ワイン　白ワイン

ウイスキー
ストレート / ロック / ハイボール / ジンジャーハイボール

レモンサワー

芋焼酎　麦焼酎

ノンアルコールビール

カワブンオリジナルノンアルコールカクテル
（ 林檎 × 生姜 / 山椒 × 柚子 ）

ジンジャーエール

アップルジュース

烏龍茶





■メニュー内容はサンプルでございます。季節や食材入荷の兼ね合いにより、内容は予告なく変更になることがございます。 ■画像はイメージでございます。 ■会場費は2時間分とさせていただきます。
■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■サービス料は10%とさせていただきます。 ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります。

CONFERENCE PRICE LIST

お食事なしで会議室としてご利用いただくプランです。ご利用時間やレイアウトなどご要望に応じます。
また、会議をスクール形式、お部屋を変えて懇親会は円卓でなど、お食事と組み合わせてのご利用も可能です。



THE BALLROOM
ザ ボールルーム

会場費
¥145,200
（税サ抜価格¥120,000）

スクール形式：90名様／円卓：128名様



THE ORIENTAL ROOM
ザ オリエンタル ルーム

会場費
¥133,100
（税サ抜価格¥110,000）

スクール形式：63名様／円卓：72名様



THE GRACE ROOM
ザ グレース ルーム

会場費
¥99,220
（税サ抜価格¥82,000）

スクール形式：48名様／円卓：60名様



Kiri no Ma
桐の間

会場費
¥88,330
（税サ抜価格¥73,000）

スクール形式：42名様／円卓：48名様

※有線マイク1本のみご利用可能
※仮設プロジェクター＆スクリーンでのご用意



Aoi no Ma
葵の間

会場費
¥55,055
（税サ抜価格¥45,500）

スクール形式：24名様／円卓：30名様

※マイク設備、音響設備はございません。
※仮設プロジェクター＆スクリーンでのご用意

※料金に含まれるもの　会場利用料（2時間）／ホワイトボード利用料／プロジェクター＆スクリーン利用料／マイク利用料／コーヒー／ミネラルウォーター

OPTION

オプションメニューも多数取り揃えてございます。お問い合わせください。（表示価格は税込価格です）

- ■プロジェクター＆スクリーン ¥33,000
- ■ステージ手配 ¥55,000
- ■お花束 ¥3,300〜
- ■卓上装花 ¥5,500〜
- ■吊り看板 ¥37,180〜
- ■ホワイトボード ¥11,000
- ■レセプタント ¥18,700〜
- ■芸舞妓（3名1組） ¥121,500〜