

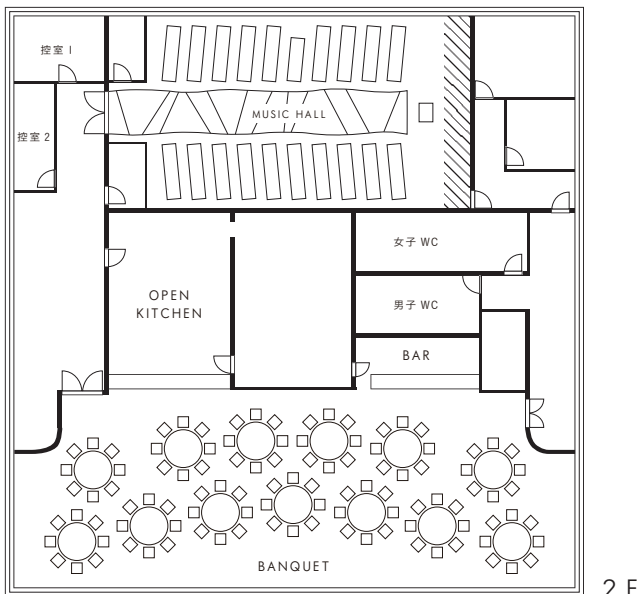
東海三県の海山川の恵み、郷土の歴史・文化も取り入れたカジュアルなフレンチを個性豊かにご提供いたします。

店内は降り注ぐ陽光と緑豊かなヒサヤオドリパークを一望。ここでしか観る事のできない唯一無二の眺望をお楽しみいただけます。



## PARTY &amp; MICE

## lily



面積	183㎡ / 55.3坪 / 天井高3m
ご利用人数	40名様～120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

## 【パーティーコース料金】(税・サービス料込)

LUNCH FOOD	5,000円～
DINNER FOOD	ビュッフェ：7,000円 コース：8,000円 / 10,500円 / 13,000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) ※会場設備利用料金含む

基本2時間迄 55,000円 / 追加料金1時間毎 22,000円

## 【会議室・展示室利用料金】(税込) ※準備設営時間を含む

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104名 / 円卓着席104名

## [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。

## MUSIC HALL

面積	117㎡ / 35.4坪 / 天井高3m
設備	ワイヤレスマイク

## 【会議室利用料金】(税込)

基本2時間迄 110,000円 / 追加料金1時間毎 33,000円  
ご利用人数 シアター 90名



# PARTY PLAN



*lily*



# lily COURSE PLAN

コースメニュー例

¥8,000

(税サービス料込)

Entrée

三重県鮮魚のカルパッチョ  
柑橘のヴィネグレット

Soupe

季節野菜のポタージュ

Poisson

愛知県鮮魚の白ワイン蒸し  
シェフおすすめのソース

Viande

愛知県産知多牛の赤ワイン煮込み

Dessert

本日のデザート

パン・コーヒー

¥10,500

(税サービス料込)

Entrée

愛知県絹姫サーモンのミキユイ  
ライムのクリーム

Soupe

季節野菜のポタージュ トリュフ風味

Poisson

甘鯛の鱗焼き サフランソース

Viande

愛知県産知多牛のロースト  
ポリビア産レッドソルト

Dessert

本日のデザート

パン・コーヒー

¥13,000

(税サービス料込)

Amuse

フォアグラプリン

Entrée

三重伊勢湾魚介の盛り合わせ  
柑橘香る完熟トマトのジュレ

Soupe

奥三河地鶏のコンソメロワイヤル

Poisson

カナダ産オマール海老のグラティネ

Viande

契約牧場満天和牛のサーロイン  
山葵オイルのソース

Dessert

本日のデザート

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

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

# Lily BUFFET PLAN

ビュッフェメニュー例

¥7,000

(税サービス料込)

Cold  
冷菜 5品

炭火焼鰹のカルパッチョ  
檸檬のヴィネグレット

松坂ベーコンと飛騨法蓮草のトルティージャ

愛知海老王国 赤社海老のフリット

フレッシュサラダ

三重県産トマトのバヴァロワ

Hot  
温菜 5品

三重県鮮魚のポワレ ブールエルブソース

ポテトフライ トリュフ風味

奥三河地鶏のペルシャード

愛知県産知多フレッシュポーク

ブルーランジェール

三重県志摩浅蜷のボンゴレ

ショートパスタ

Dessert  
デザート 2品

イチゴのミルフィーユ

チョコレートのムース



※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

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

# FREE DRINK PLAN

¥1,750

(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  
烏龍茶

¥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  
焼酎(麦/芋)  
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)

乾杯酒シャンパン付

ビール



オーガニックワイン(白/赤)

パラ・ヒメネス オーガニック シャルドネ  
パラ・ヒメネス オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン

※ヴィーガンにも対応します ※1本ごとに環境保護活動へ20円寄付されます

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