

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 & MICE

lily

面積	183㎡ / 55.3坪 / 天井高3m
ご利用人数	着席コース: 40~100名様 立食ビュッフェ: 50~110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	コース: 5,000円 / 7,000円
DINNER FOOD	ビュッフェ: 7,000円 / 9,000円 コース: 9,000円 / 11,500円 / 14,000円
FREE DRINK	2,750円 / 3,850円 / 5,500円

※ご予算に応じて承ります

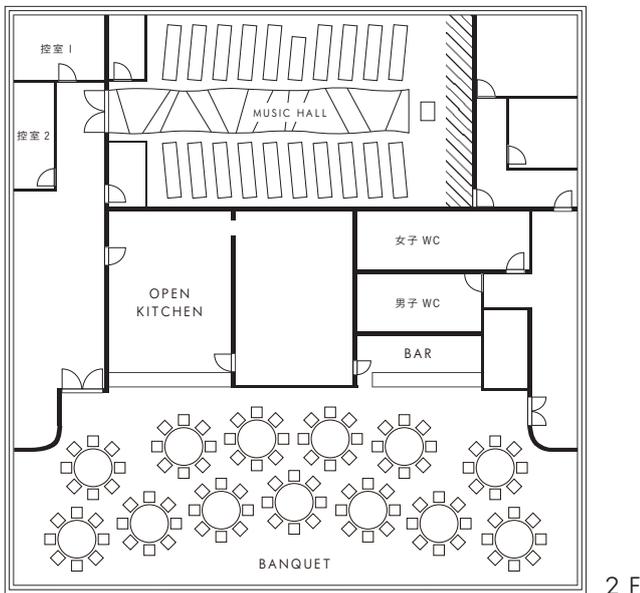
【貸切会場利用料金】(税込) ※会場設備利用料金含む

基本2時間迄 66,000円 / 追加料金1時間毎 33,000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 330,000円 / 追加料金1時間毎 88,000円

ご利用人数 シアター100名 / 円卓着席100名



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	165,000円 / 追加料金1時間毎 55,000円
ご利用人数	シアター 90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。

貸し切りパーティーのお問い合わせはこちらへ party-mice@ameba.co.jp



PARTY PLAN

東海三県の恵まれた環境で育った海産物、畜産物、野菜をふんだんに使用した“東海フレンチ”をお楽しみください。
一品一品、フレンチの技法で、地元ならではの味わいを引き出します。





lily COURSE PLAN

コースメニュー例

¥9,000

(税サービス料込)

Entrée

カジキマグロの炙り
愛知産トマトのセビーチェ

Soupe

季節野菜のポタージュ

Poisson

伊勢真鯛のポワレ
ブルルージュソース

Viande

知多牛のロティ ロゼソルト

Dessert

伊勢茶のプリンアラモード

パン・コーヒー

¥11,500

(税サービス料込)

Entrée

旬鮮魚のマリネ
紀北町じゃばらのヴィネグレット

Soupe

名古屋コーチンのコンソメロワイヤル

Poisson

金目鯛の蒸し焼き
あさりのサフランリゾット

Viande

知多牛サーロインのロティ
ポワブラードソース

Dessert

西尾抹茶のフォンダンショコラ
バニラアイス

パン・コーヒー

¥14,000

(税サービス料込)

Amuse

スペシャリテ
フォアグラプリン 西尾薔薇といちご

Entrée

三河湾 海の幸のマリネ
コンソメジュレ

Soupe

オマール海老のビスク クリームスープ

Poisson

甘鯛の鱗焼き
三河あさりと柑橘のナージュソース

Viande

満天和牛サーロインのロティ
ペリゲーソース

Dessert

西尾抹茶のフォンダンショコラ
旬のフルーツと美浜塩のミルクアイス

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

Hot
温菜 5品

Dessert
デザート 2品

鮮魚のカルパッチョ
紀北町じゃばらのヴィネグレット

フリットミスト 守口漬のタルタルソース

西尾抹茶のティラミス

師崎産しらすとセミドライトマトのキッシュ

サーモンとケーパーのクリームパスタ

ガトーショコラ 季節のフルーツソース

三重県産柑橘とクリームチーズのカナッペ

奥三河鶏と岐阜椎茸のバロティーヌ

彩り野菜のスティックサラダ
八丁味噌のバーニャカウダソース

知多ハッピーポーク
オリーブとトマトのブレゼ

知多牛のアッシュパルマティエ

シャルキュトリープレート
地物野菜のピクルス



※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

Lily BUFFET PLAN

ビュッフェメニュー例

¥9,000

(税サービス料込)

Cold
冷菜 5品

旬魚と愛知県産トマトのセビーチェ

師崎産しらすとモッツアレラチーズのキッシュ

三重マイヤーレモンとクリームチーズのカナッペ

海老のマリネ 彩り野菜のスティックサラダ
八丁味噌のバーニャカウダソース

シャルキュトリープレート
地物野菜のピクルス

Hot
温菜 5品

Specialite
三河産うなぎまぶし

伊勢真鯛のポワレ
三河あさりとアオサのソース

松坂豚と茸のペンネボロネーゼ

奥三河鶏とフォアグラのバロティーヌ

知多牛のロースト グラタンドフィノア

Dessert
デザート 2品

西尾抹茶のフォンダンショコラ

季節のフルーツタルト



※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

¥1,650

(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

¥2,750

(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

¥3,850

(税サービス料込)

乾杯酒スパークリングワイン

ビール
ワイン(白/赤)
ウイスキー
レモンサワー

愛知県日本酒「蓬莱泉」
愛知県焼酎「名城白壁」
カクテル(カシス/ジン)



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

¥5,500

(税サービス料込)

乾杯酒シャンパン

または
フリーフロー スパークリングワイン

ビール
ソムリエセレクトワイン(白/赤)

ウイスキー
レモンサワー
愛知県日本酒「蓬莱泉」
愛知県焼酎「名城白壁」
カクテル(カシス/ジン)



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