

飲み放題付でビュッフェやコース仕立てなどご提供方法が選べるプランです。

着席最大 120 名様まで対応

11:00 ~ 22:00 の間で 2 時間

Aプラン

10名様より受付（ブッフェは20名様より）

コース仕立て

- ・信州サーモンコンフィ ホワイトバルサミコのジュレと
サワークリーム トラウトキャビア添え
- ・"アクアコッタ" ポーチドエッグと生ハム
- ・鮮魚のボワレ 小柱のリゾットレモン香るブルーレットソース
- ・尾張牛"ともさんかく" ステーキソースボワブラード
- ・アンジェリーナスイート特製デザート
- ・パン&コーヒー

ビュッフェ

- ・アンジェリーナスイート特製 海の幸マリネ
- ・マグロの炙り タブナードソース
- ・サラダ・ニソワーズ
- ・コールドビーフ
- ・温野菜の温かいサラダ アンチョビドレッシング
- ・フライ（フィッシュ&チップス/特製フライドチキン）
- ・生ハムチーズ 豚肉のサルティンボッカ
- ・スペアリブ BBQ
- ・チキンドリア
- ・デザート

※料理メニューは時期により変更になる可能性があります



※画像はイメージです

お一人様 **8,000円**
(税込 8,800円)

Bプラン

10名様より受付（ブッフェは20名様より）

ビュッフェ

- ・海老と彩り野菜ノサラダ
- ・サーモンマリネ
- ・サンドウィッチ
- ・コールドポーク
- ・若鶏のフリット
- ・エスカロップビーフサラダ仕立て
- ・鮮魚のソテープロバンス風
- ・バエリア
- ・プチデザート

卓盛り

- ・自家製スモークサーモンとカッターチーズ
- ・ガーリックトースト ビベバラートディップ添え
- ・フィッシュ&チップス
- ・そば粉のガレット
- ・三河豚バラ肉の BBQ スタイル
- ・バスタ料理
- ・プチデザート

※料理メニューは時期により変更になる可能性があります



お一人様 **6,000円**
(税込 6,600円)

フリードリンク

- ・アルコール : ビール/ウイスキー/焼酎/ワイン
- ・ソフトドリンク: ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール

アンジェリーナスイート
歓迎迎会プラン
謝恩会

自慢の料理とおもてなしで大切なひとときを

2時間
ゆったり
飲み放題付



有効期限 **2024年4月30日**

※ご予約は2週間前までにお電話またはメールにてご連絡下さい。

0568-48-0800

アンジェリーナスイート

〒485-0012 愛知県小牧市小牧原新田 2159-1

MAIL angelinasweet@misel.co.jp

問い合わせ / 10:00 ~ 18:00 定休日 / 火



※専用駐車場 120 台完備

