

TOP > 祝賀会

特別感溢れるオリジナル演出で パーティーの成功をサポート

名古屋マリオットアソシアホテルは、フラワーアレンジメントや光の演出をはじめ、会場内を華やいだ雰囲気にする演出。ご意向に合わせた巧みな空間演出でおもてなしいたします。

APPEAL POINTS

パーティーを成功へ導く3つのポイント



名古屋駅直結の
最高の立地

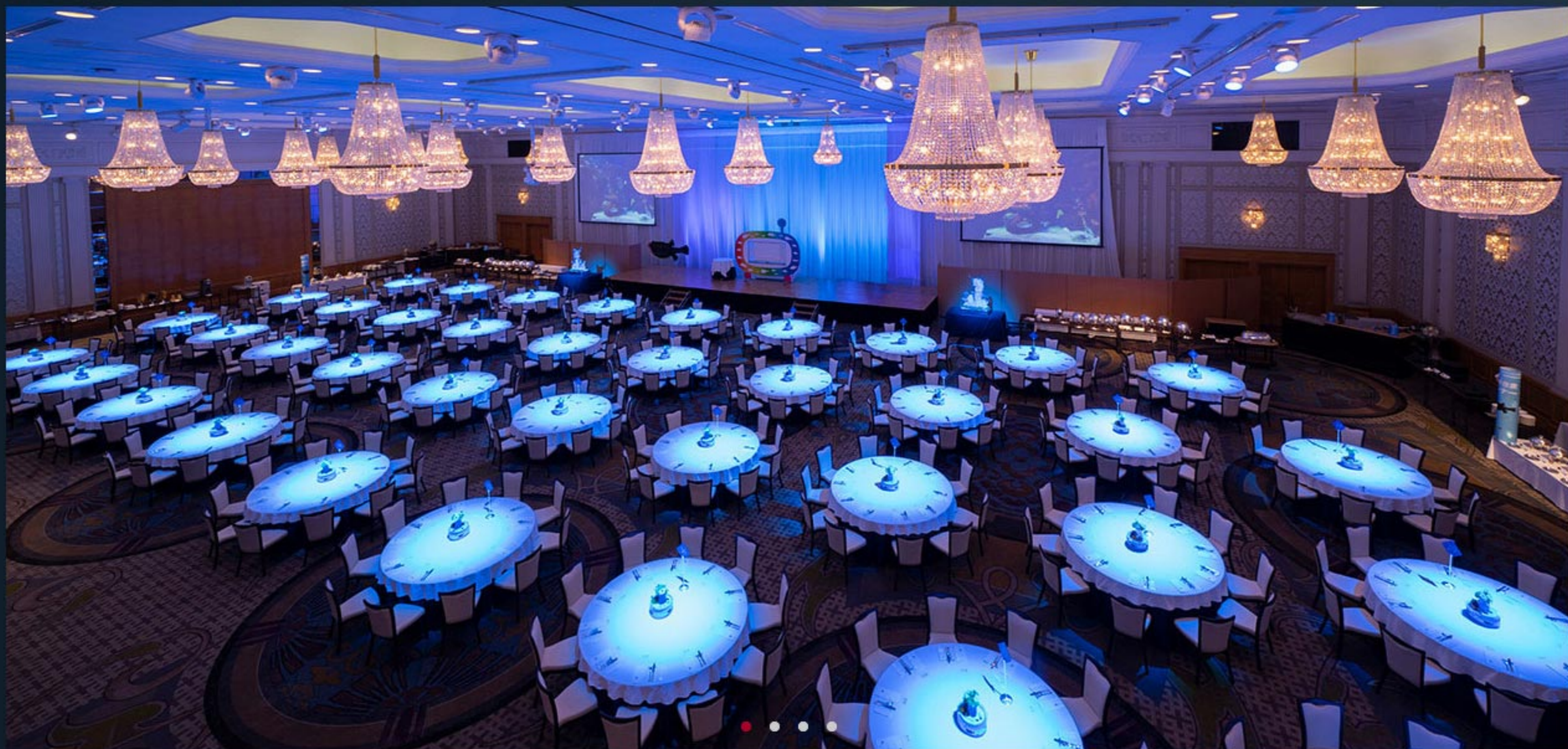


スタイルに合わせた
こだわりのお料理



まごころを込めた
おもてなし

BANQUET ROOM



宴会の規模やニーズに応じた多彩な会場、最新の音響・照明設備を完備。
当地区トップクラスを誇る天井高8mの「タワーズボールルーム」は立食で約1,000名様まで収容可能、
受付はゆったりしたホワイエ、いずれも格調高い雰囲気です。



CUISINE

シェフこだわりの多彩なお料理と
特別感溢れるオリジナルアレンジ

パーティーの趣旨に合わせ、新鮮な厳選素材をふんだんに使
用した料理でおもてなしします。

[お料理のご案内](#) >



— 料理長特選メニュー —



日本料理

厳選した旬の食材をふんだんに使用した
贅沢な料理をお楽しみください。

[メニュー詳細はこちら](#) >



フランス料理

一流ホテルならではの料理を
五感でお楽しみください。

[メニュー詳細はこちら](#) >



中国料理

ふかひれや北京ダックなど中国を代表する
料理をご堪能いただけます。

[メニュー詳細はこちら](#) >



— 日本料理 料理長特選 —

15,800円 ※税金・サービス料込



※食材入荷の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※米飯類は国産米を使用しております。

おしながき

【先附】	白流し 美味出汁
【前菜】	笹小鯛小袖寿司 鮑千寿和え 車海老 もろ胡瓜 松葉串 結び鱈唐墨焼 赤白百合根茶巾
【椀盛】	清汁仕立 伊勢海老真蒸 木ノ芽 長ひじき 結び三つ葉
【造り】	鯛造り 戸呂造り 牡丹海老造り あしらい
【温物】	金目鯛錦蒸し 露生姜 季節餡
【焼物】	甘鯛生雲丹焼 和牛ひれ肉炙り 和風ソース 彩り野菜 あしらい
【酢物】	貝寄せ (酢味噌)
【留椀】	赤出汁
【水物】	季節の果物

2019年10月1日～2020年3月31日まで



— フランス料理 料理長特選 —

15,800円 ※税金・サービス料込



※食材入荷の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※米飯類は国産米を使用しております。

Menu

Thon mariné façon "Duke" au caviar parfumé au "Wasabi" キャビアを添えた本鮪の"づけ風"マリネ 山葵風味
Daurade en cercle, sauce mayonnaise safranée et huile d'olive aux herbes(和皿) 愛知県産真鯛の炙り焼きセルクル仕立て サフランマヨネーズソースとハーブオイル
Consommé de "Fukahire" à la vapeur (ルリ金線) フカヒレと茸のコンソメ 蒸しスープ仕立て
Homard avec risotto aux asperges, sauce au porto (ナルミ) オマール海老とアスパラガスのリゾット ポルトワインソース
Sorbet au vin blanc 白ワインのシャーベット
Cœur filet de bœuf du pays et foie gras poêlé "Rossini" (ショープレート) 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ ベリゲーソース
Envelope de crêpe de mousse au chocolat avec compote de citron, glace Montelemar チョコレートのムース クレープ包み レモンのコンポートとモンテリマールアイスを添えて
Mignardise ミニアルディーズ
Café コーヒー
Pain パン

2019年10月1日～2020年3月31日まで



— 中国料理 料理長特選 —

15,800円 ※税金・サービス料込



菜譜

富麗展萬里

前菜銘々様盛り

避風塘澳蝦

海老のガーリックスパイシー炒め

花菇燉鮑翅

ふかひれ姿と干し椎茸入り蒸しスープ

金陵片皮鴨

北京ダック

黒椒煎牛粒

和牛フィレ肉の一口ステーキ

ブラックペッパーソース

清蒸海上鮮

白身魚の切り身蒸し

章魚鶏粒飯

干しタコ入り中国風リゾット

鮮果凍布丁

フルーツ入りマンゴープリン

※食材入荷の都合によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※米飯類は国産米を使用しております。

2019年10月1日～2020年3月31日まで

PRECIOUS CELEBRATION

パーティーのご案内

1 WELCOME



会場までのアクセス

ご招待の方々が各地からお越しになるにあたり、会場までスムーズにご到着いただくことはとても重要です。

名古屋 Marriott アソシアホテルは、JR名古屋駅上。お車でのお越しのお客様もホテル2階正面玄関から会場までスムーズにご案内ができます。

お客様のご誘導と看板効果

ホテル玄関の案内看板や誘導サインは、お客様が会場まで迷わずにご誘導する配慮とともに、祝宴を引き立てる重要な要素でもあります。

おめでたい宴にふさわしく、主催者様のご意向も反映した内容でご用意させていただきます。



2 RECEPTION



受付

各会場前にて、受付をご用意いたします。
ご招待したお客様をお待たせしないよう、関係者ごとに分けさせていただくことをおすすめいたします。
主賓や主催者代表者向けの胸章リボンほか、出席者の名前がわかりやすい名刺大のカード式ネームプレートもございます。華やかな生花コサージュもおすすめです。

席次表

着席スタイルのパーティーには、席次表の制作をおすすめいたします。ご招待のお客様が席まで迷われることがないための配慮とともに、思い出の日の記念にもなります。



レセプションアテンダント

受付をお済ませのお客様には、食前酒を片手にお待ちあわせを。名古屋マリオットアソシアホテルでは、各国の銘酒や国内の吟酒、カクテル等を数多くご用意しております。また、レセプションアテンダントはお客様のよきアシスタント、お話し相手として、会場を優雅な雰囲気引き立てます。ぜひ、ご用命ください。

3 CELEBRATION



バンケットルーム

名古屋マリオットアソシアホテルには、大小さまざまな個性あふれる会場が16、17、51階にございます。ご出席の人数に合わせた多彩な演出を可能にする設備も充実。パーティ会場ほか、控室などの手配もお気軽にお申し付けください。

華やかなスタイルにあわせたお料理

華やかな雰囲気にあわせ、新鮮な厳選素材をふんだんに使ったお料理でおもてなしをいたします。フランス、中国、日本料理のbuffet料理やデザートコーナー、そしてバリエーション豊富なシェフサービスや名古屋ならではの当地メニューもございます。もちろん正餐スタイルでのご用意も可能です。



お飲物

お料理にあわせた銘酒を世界各国から、宴を盛り上げる演出として鏡開きもご用意いたします。

ご指定の銘柄は、お早めにお申し付けください。

4 DECORATION



会場演出

氷細工や照明演出、ステージ装飾をはじめ、会場内を華やいだ雰囲気にする演出。名古屋マリオットアソシアホテルでは、ご意向に合わせた巧みな空間演出でおもてなしいたします。経験豊かなスタッフまで、ご遠慮なくご相談ください。

フラワーアレンジメント

会場の雰囲気を高めるうえで、欠かすことができないフラワーアレンジメント。会場規模や季節などにあわせ、洗練されたデザインで彩ります。



装飾

会場の雰囲気を一層印象的に。照明効果とあわせて、個性のかつ独創的な印象を与えます。



映像

大きなスクリーンで、迫力ある映像をお楽しみいただけます。



アトラクション

祝宴を彩るアトラクション。ご予算に応じ、さまざまなご提案をいたします。

5 PAPER ITEMS



印刷物制作

お祝いの席に相応しい多彩な案内状デザインをはじめ、席次表の印刷も賜ります。

6 GIFT

ジェイアール名古屋タカシマヤ ギフト

ジェイアール名古屋タカシマヤと提携して、良質な記念品をご提案いたします。

7 SCHEDULE

パーティー当日の準備、進行スケジュールの一例をご紹介します。



当日のスケジュール例

	主催者側	ホテル側
10:00	幹事様来館 ホテル会場責任者との打合せ、確認	会場設営準備 幹事様との打ち合わせ、確認
11:00	受付準備完了、受付開始 記念品袋詰め作業完了	控室へのお茶提供 音響照明チェック
11:45		祝賀会会場の料理、飲物準備完了 レセプションアテンダント、 サービススタッフ配置（食前酒のご提供）
11:50	立礼準備（主催側代表者、同席者）	
	開 宴	
12:00		お客様を会場内へご誘導
12:10	開宴の辞 主催者挨拶・謝辞、来賓代表挨拶 祝電披露 乾杯、祝宴	お客様の接遇
13:00	アトラクション	
13:50	中締め、閉会の辞	主催者代表者のご誘導
	お 開 き	
14:00	主催側代表者お客様のお見送り、記念品配布	VIPのお客様をアテンド

※上記のスケジュールはあくまでも一例です。
※進行スケジュールほか、ご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。

当日のスケジュール例ダウンロード

SUPPORT

幹事をされる方へ

名古屋マリオットアソシアホテルでは、
幹事様が安心して進められるようサポートいたします。



当日までのスケジュール例

1年半～ 4ヶ月前	<ul style="list-style-type: none">■ お問い合わせ 必要に応じ適宜お問い合わせ頂きましたらその都度お打合せ、資料作成致します。■ ご案内送付先リスト作成 約3ヶ月前までにホテルにご提出頂けるスケジュールにてお進め下さいませ。
4ヶ月前	<ul style="list-style-type: none">■ お打合せ ご案内状作成打合せをお願い致します。
4ヶ月前 ～3ヶ月前	<ul style="list-style-type: none">■ ご案内状校正作成～送付先リストご提出 毛筆での宛名書きの場合、枚数にもよりますが作成に二週間ほど必要です。■ ご案内状送付 切手のご購入及び、発送はお客様にお願いしております。
2ヶ月前	<ul style="list-style-type: none">■ 記念品・アトラクション選定 ホテルご手配の場合となります。お客様ご手配の場合は特に必要ございません。■ ご出席返信期限
1ヶ月前	<ul style="list-style-type: none">■ 未返信お客様確認期限 ご返信頂けないお客様の参加有無をご確認下さい。■ 看板等校正作成 お打合せ時に合わせて確認致します。頂いた原稿に基づき校正作成致します。
1ヶ月前～ 2日前	<ul style="list-style-type: none">■ お打合せ 内容についての打ち合わせを適宜お願い致します。
2週間前	<ul style="list-style-type: none">■ お食事内容確定 2週間前時点でのご参加人数を合わせて伺います。
10日前	<ul style="list-style-type: none">■ ホテル手配記念品数量確定 ホテル手配の場合となります。お客様ご手配の場合は特に必要ございません。
1週間前	<ul style="list-style-type: none">■ 印刷物・看板校了
2日前	<ul style="list-style-type: none">■ お人数様最終確定日 開催2日前午前中までとなります。 ※ただし、土日祝をはさむ場合はこの限りではありません。

ご宴会日当日

※上記のスケジュールはあくまでも一例です。
※ご案内状送付先リストの作成はお客様のご都合のよいスケジュールでお進め下さい。

当日までのスケジュールダウンロード