



最高品質のサービスと安心安全を
お届けします。

名古屋観光ホテル

Catering Service

ESPACIO Enterprise Co., Ltd.





ご宴席に関わる全ての方へ、最高品質のサービスと安心安全をお届けします。



ビュッフェ料理

ホテルシェフが腕をふるう繊細で美しいお料理。和洋中の多彩なメニューを取り揃え、ホテルならではの贅沢な味わいをお楽しみいただけます。目にも鮮やかな品々が揃い特別なひとときを演出いたします。

8,800円(税込)～
〈25食から承ります〉



お弁当

四季折々の旬の食材を使用した上品なお弁当をご用意いたします。熟練の料理人がひとつひとつ丁寧に仕上げたお料理は深い味わいで盛り付けの美しい逸品です。

5,500円(税込)～
〈20食から承ります〉



コース料理

厳選された食材と洗練された技法で贈るシェフ自慢のフレンチコースをお好きな場所でご堪能いただけます。

13,200円(税込)～
〈10食から承ります〉

※お料理・お飲み物には別途サービス料を15%加算させていただきます
※別途運搬費・車両費など諸経費を計上させていただきます

オプション料理で名古屋名物や当ホテル自慢の味をご堪能いただけます。

多くの人々から愛される「なごやめし」やホテル特製料理・ドリンクの提供も承ります。

地元の味と共に、シェフがご用意する特別な一皿をご堪能ください。

◆ひつまぶし、天むす、寿司、蕎麦、きしめん、味噌カツ、あんかけパスタ、カレーライス、ステーキ、コンソメスープ、北京ダック、カクテル、スイーツ ほか



受け継いできた確かな経験で様々なご要望にお応えします。

当ホテルのケータリングではお料理のお届けのみならず、音響や照明などの会場設営から撤去まで多様なリクエストにお応えいたします。
ご希望の演出をホテルへご相談ください。

◆信頼のホテルスタッフによる丁寧なお打ち合わせでご要望にあったプランをご提案、イベントの開催から終了までのお手伝いをいたします。

◆ご宴席のトータルプロデュースもご相談ください。司会者、バーテンダー、レセプタント、ソムリエ、楽器奏者等の人員手配から、映像機材、写真・動画撮影、光の演出、会場装飾に至るまでご宴席のサポートをいたします。

◆ソムリエ監修によるセレクトワインのご用意も承ります。

◆各種イベントの企画・ご提案もいたします。アイデアにお困りでしたらお話をお聞かせください。



ご来場者様へのお土産もお任せください。

当ホテルでは、ご来場者様に喜んでいただけるお土産のご用意も承ります。ホテル特製のクッキーや焼き菓子、名古屋銘菓など、多数の種類を取り揃え、ひとつひとつ心を込めてお届けします。

大切なひとときの思い出として、特別な品をお渡しください。

◆クッキー、バウムクーヘン、マンゴープリン、チョコレートブラウニー、カレー ほか
※時期によりお取り扱い商品が異なる可能性があります。

お土産品一覧



ケータリングサービスのお申し込み

ケータリングサービスの流れ

お問い合わせ

>

会場下見/
お打ち合わせ

>

ご提案/
お見積り

>

各種手配
(ご宴席2週間前まで)

>

会場設営/
本番/撤収

サービスご提供 可能エリア

●名古屋市内

昭和区、瑞穂区、天白区、名東区、中区、中村区、西区、中川区、港区、南区、熱田区、緑区、北区、東区、千種区、守山区

●名古屋近郊エリア

瀬戸市、春日井市、東海市、大府市、尾張旭市、豊明市、日進市、清須市、北名古屋市、あま市、長久手市、愛知郡東郷町、西春日井郡豊山町、海部郡大治町、蟹江町、飛鳥村 ※他エリアはご相談ください

お問い合わせ/お申し込み

052-231-7713 (営業部)

お申し込みは1か月前までお願い致します。

【メールでのお問い合わせは】 sales@nagoyakankohotel.co.jp まで

ケータリングHP



お問合せメール



エスパシオエンタープライズ株式会社



名古屋観光ホテル



エスパシオ ナゴヤキャッスル



エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍



名商グリル



レストラン キリン



ベーカリー・カフェ&レストラン
アンドトレッセ



若宮の杜 迎賓館