

2023年10月1日

お客様 各位

アイコーサービス(株)
ライフサービス部
フードサービスG

弊社ケータリングサービスについて

いつもご愛顧いただき、ありがとうございます。

弊社はパーティ・宴会用ケータリングサービスにつきまして、コロナ感染拡大以降、体制縮小により、現在下記の対応とさせて頂いております。

弊社の都合で誠に申し訳ございませんが、事情ご理解のうえ引き続きご利用いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

記

1. 現在の対応

- 1) サービス内容： 弁当形式のパーティ・宴会用料理+飲料(一部)の配達
(従来の現地調理、料理の配膳、飲み物の提供は休止)
- 2) 数量： 50名様位分まで対応可能
- 3) 価格： 料理 1,500円～3,000円位

【弁当一例】



・ご予算によりグレードアップできます。
・季節により内容は変わります

2. 従来のケータリングサービス代替のパーティ・宴会対応

(1) 下記レストランにてパーティ・宴会対応継続しておりますので、ご利用ください

*概要は別紙チラシをご参照ください。(他の受注状況により対応不可の場合は、ご容赦願います。)

- ① しあわせ村レストラン「しあわせ村じゅらく」40名様位まで
(担当:中島・加古 / 電話:052-604-9495 / 定休日:月(祝日は営業、翌日休業))
- ② 愛知製鋼(株)厚生会館 Ai-terrace 2階「ラドゥーノ」30名様位まで
(担当:井上 / 電話:052-603-9938 / 定休日:土日(愛知製鋼本社休日に準ずる))

(2) 従来のビュッフェ形式または上記を超える大人数をご希望の場合：

ケータリング業者のご紹介 *詳細は各業者へ直接お問い合わせください。

- 魚国総本社 (担当:森岡 / 電話:0566-27-1014 / URL: <https://www.uokuni-s.co.jp/>)
グランド シェフ (担当:大島 / 電話:052-686-7934 / URL: <https://grand-chef.jp/>)
ウィン ザ デリ (担当:杉浦 / 電話:0120-052-910 / URL: <https://nagoya-catering.jp/>)
アンジュリアル (担当:浅井 / 電話:0120-102-108 / URL: <https://catering-nagoya.jp/>)

3. 本件に関するお問合せ先

- ◆ アイコーサービス(株) ライフサービス部 フードサービスグループ
(担当:関・江崎 / 電話:052-603-3523)

弊社は、サービス内容変更以降も、お客様にご満足いただけるよう努力しております。
これからも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

以上

【① しあわせ村じゅらく 宴会 チラシ】

貸切

しあわせ村の宴

会席風コース 3,500円~



3,500円

先付 旬野菜和え物
八寸 鯛焼焼き
造り 二点盛り
蒸物 茶碗蒸し
煮物 国産豚の野菜鍋
煮物 季節の合わせ
酢物 桜菜酢物
揚げ物 海老旬野菜
食事 日本そば
水物 豆乳プリン

3,500円

先付 旬野菜の和え物
八寸 鯛焼焼き
造り 二点盛り
蒸物 茶碗蒸し
煮物 牛すのぎ焼
煮物 季節の合わせ
酢物 桜菜酢物
揚げ物 海老旬野菜
食事 日本そば
水物 豆乳プリン

店内用

4,500円

先付 旬野菜和え物
八寸 鯛焼焼き
造り 三點盛り
蒸物 茶碗蒸し
煮物 国産豚のすき焼き
煮物 季節の合わせ
酢物 桜菜酢物
揚げ物 海老旬野菜
食事 茶そば
水物 和風プリン

飲み放題 2,000円

ご予約承ります
お気軽にご相談ください

お料理の内容等ご要望ございましたら
お気軽にお問い合わせください。

完全貸切・広いスペース・換気
感染対策を考えた宴会をお楽しみください！
※全て税込価格となっております。

ガーデンレストラン
しあわせ村じゅらく
TEL 052-604-9495
営業時間 09:00~16:00 (L.O 15:30)
貸切宴会 17:00~20:30 (2時間制)



東海市荒尾町西廻間2-1 しあわせ村公園内

しあわせ村じゅらく 宴会・パーティメニュー例

会席風コース

3,500円

先付 旬野菜和え物
八寸 鯛焼焼き
造り 二点盛り
蒸物 茶碗蒸し
煮物 国産豚の野菜鍋
煮物 季節の合わせ
酢物 桜菜酢物
揚げ物 海老旬野菜
食事 日本そば
水物 豆乳プリン

オススメ

4,000円

先付 旬野菜の和え物
八寸 鯛焼焼き
造り 二点盛り
蒸物 茶碗蒸し
煮物 牛すのぎ焼
煮物 季節の合わせ
酢物 桜菜酢物
揚げ物 海老旬野菜
食事 日本そば
水物 豆乳プリン

店内用

4,500円

先付 旬野菜和え物
八寸 鯛焼焼き
造り 三點盛り
蒸物 茶碗蒸し
煮物 国産豚のすき焼き
煮物 季節の合わせ
酢物 桜菜酢物
揚げ物 海老旬野菜
食事 茶そば
水物 和風プリン

一番人気

2,000円

・焼酎 麦・芋
・ウィスキー
・ポルドリンク
・ノンアルコールビール

・蒸ビール
・日本酒
・ワイン 白・赤
・ソフトドリンク

・国産牛のローストビーフ
・大船盛り
・中華蒸物二点
・若鶏の唐揚げ
フレッシュ トマトソース
揚げ物 オードブル
海老天巻き
茶そば
おでん
枝豆
出汁巻き玉子
サンドウィッチ
デザート

・国産牛のローストビーフ
・特上船盛り
・中華蒸物三点
・若鶏の唐揚げ
フレッシュ トマトソース
揚げ物 オードブル
海老天巻き
茶そば
おでん
枝豆
シーフードサラダ
出汁巻き玉子
サンドウィッチ
デザート

※すべて税込価格となっております。
※内容は個人内容により変更する場合がございます。
ご了承ください。

ご予約・お好み承ります。



【② ラドゥーノ パーティプラン チラシ】

party plan

パーティプラン

お一人様
¥3,850(税込)

季節の食材を使用した、全7品の《Raduno》
定番のコースです。(4名様~)

みんなでワイワイ120分の楽しい時間
ドリンク90分飲み放題プラン

- ・ 前菜盛り合わせ
- ・ 本日のお魚料理
- ・ 本日のメイン料理
- ・ シェフおすすめパスタ
- ・ 季節のサラダ
- ・ プチデザート

- ・ プレミアムモルツビール (ピン)
- ・ ハウスワイン 赤、白 (カルロロッシ)
- ・ オールフリー(ピン)
- ・ ジンジャエール
- ・ コーラ
- ・ オレンジジュース100%
- ・ グレープフルーツジュース100%

※お料理は大皿盛りシェフスタイルのご提供となります。
※セルフサービスでのご提供となります。

party planをご希望のお客様は予約希望日の3営業日前までにお申し付けください。
また、上記メニューに限らず、ご予算に応じて料理内容を変更追加することもできますので
お気軽にご相談ください。
尚、レストランご利用時は、フード、ドリンク、アラカルトメニューにも別途料金は発生しますが対応しております。

※愛知製鋼株式会社の社員様にはレストランご利用で社割がございます。
ただしケータリングサービスは適用外となります。