

アーデ・ギャレのウインタープラン

WINTER PLAN

◎期間 2011 12/1(木) ▶ 2012 2/29(水)

心地よい空間で美味しいひとときを…



¥5,500 コース

オードブル 飯蛸のマリネ いわしチュイルのミルフィーユ
 ポークのジュレ カナッパリッチモンド

座付 魚と冬野菜の茶碗蒸し
 造里 鮪・海老などの3点盛り

ポワソン 赤魚のムニエル 野菜のプレゼ添え

ピアンド 若鶏のフリカッセ スイユと共に

止肴 ぶっかけおろしそば

デザート 本日のお楽しみデザート

¥6,500 コース

オードブル 鮮魚のセビーチェ いわしチュイルのミルフィーユ
 トリッパミラネーゼ カナッパリッチモンド

お椀 根菜の羹仕立て

造里 鮪・鯛などの4点盛り

ポワソン 鱈と白子のパイベース風

炊合わせ 旬の魚と冬野菜の炊合わせ

ピアンド シャラン鴨のコンフィ やわはだ葱の薫り

止肴 蟹雑炊

デザート りんごのタルトとジェラート

¥7,500 コース

オードブル ズワイ蟹と鮮魚のパパロワ仕立て 鴨のスマーク
 サーモンのトリコロール オニオングラタンスープ

煮物椀 蕪鑄込み 吉野仕立て

造里 旬の鮮魚4点盛り

ポワソン 鮮魚のポワレ キャラメリゼした根菜添え

酒菜 珍味と酢浸しの3点盛り

ピアンド 牛頬肉とフォアグラのプレゼ カルタファダ

止肴 旬の握り寿司二貫

デザート 盛り合わせスペシャルデザート

特典

- ◎会場費サービス ◎通信カラオケサービス
- ◎マイクロバス無料送迎のご相談承ります。(10名様以上)
- ◎乾杯酒サービス(20名様以上)

平日特典 月~木曜日(祝日除く)

- ◎季節の小鉢 or デザートグレードアップ



※上記は全て税金・サービス料込みの金額です。※旬の食材を使用いたしますので、一部メニューが変更になる場合がございます。※上記コース以外にもご用意いたします。お気軽にご相談くださいませ。※写真は全てイメージです。



AR DE GALLE

アーデ・ギャレ

新発田市緑町2丁目4番22号 TEL:0254-26-5511
MAIL ag@arkbell.net

各コース飲み放題 (2時間)

生ビール、ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎、酎ハイ、ソフトドリンク、ノンアルコールビール

プラス500円で追加できます | ワイン(赤・白)、カクテル、焼酎(麦・芋)