

ベルナル 鶴岡のオータムプラン

Autumn Plan 2020

9.1(四)~11.30(月)

秋の贅をお届けします。



¥7,500コース

飲み放題付き

- オードブル カニと米の娘ぶた生ハムのタルタル
秋のキノコと山形県ハーブ鶏のパイ包み
- 造 里 秋刀魚と赤海老のお造り
- ポワソン サーモンのコンフィ 香草の香り
彩り野菜と軽いブルブランソース
- ビアンド 牛肉のグリエ 赤ワインソース カボチャフラン添え
- 食 事 松茸と銀杏飯 秋の小吸物
- デザート タルトタタンとバニラアイス

¥6,500コース

飲み放題付き

- オードブル 合鴨と里芋ロール スモークサーモンマリネ
米の娘ぶた生ハムのサラダ
- 造 里 秋刀魚 木の葉造り
- ポワソン 自身魚と木ノ子の紙包み焼き
- ビアンド シルキーポークの低温調理 マスタードソース
- 食 事 庄内豚と秋野菜のつけ麺
- デザート チョコレートムース 洋梨のコンポート

¥5,500コース

飲み放題付き

- オードブル スモークサーモンマリネ 甘橘のジュレ
庄内町産ハーブサラダ添え
- 鉢 物 秋野菜の蕪蒸し 菊花餡
- ポワソン 自身魚のポワレ ソースノイリー
- ビアンド 山形県産ハーブ鶏のガランティース
木ノ子とニョッキ添え
- 食 事 鮭と長芋の雑穀米 月見丼
- デザート マロンエスプーマ マロンングラッセ

特典

- ◎会場費サービス ◎マイクロバス無料送迎(20名様以上乗車の場合に限り)
- ◎通信カラオケサービス(1日先着1団体様)

ドリンク内容

各コース飲み放題(2時間)
生ビール、ビール、赤白ワイン、日本酒、サワー、ウィスキー、カクテル2種、
焼酎(黍)、ノンアルコールビール、ソフトドリンク、コーヒー

※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。 ※写真は全てイメージです。

安心してご利用ください。 ①パーティー会場はできるだけ広めの会場をご用意いたします。②隣席と十分な間隔を開けるように配置いたします。③お料理は個人盛りでのご用意いたします。

当社の感染症対策については、ホームページをご覧ください。



ベルナル 鶴岡

TEL:0235-26-2020

鶴岡市美咲町32番1号
MAIL bn-tsuuoka@arkbell.net

トップページ「パーティープラン」バナーからも
お申し込みいただけます。

アーケベル

検索

◎火曜日定休となります。(定休日を設定し、地球温暖化対策・
エコ&CO2削減・節電対策に取り組んでおります。)