

ベルナール酒田のオータムプラン

Autumn Plan 2020

9.1日~11.30日

秋の贅をお届けします。



¥7,500コース

飲み放題付き

先 附	きのこ菊のお浸し
前 菜	シェフ特製オードブル
造 里	鯛もみじ造里
魚 料 理	甘鯛と天使の海老のファルシ ソースオリエンタル
肉 料 理	国産牛のグリエ 秋ナスとサツマイモのミルフィーユ仕立て
食 事	鮭いくら寿司
汁 物	芋煮汁
デ ザ ー ト	チーズタルトと洋梨のポシェ アーモンドのアクセント

¥6,500コース

飲み放題付き

前 菜	シェフおまかせオードブル
造 里	鯛盛り
魚 料 理	ホタテ貝と小海老のプレゼ キノコとジャガイモのフラン添え
肉 料 理	庄内豚の香味焼き ベーコンとキノコのココットゲリル
食 事	冷製鴨葱蕎麦
デ ザ ー ト	パンブキンチーズタルト バニラアイス添えて

¥5,500コース

飲み放題付き

前 菜	シェフおまかせオードブル
造 里	戻りガツオのたたき
魚 料 理	メバルのハーブマリネと秋ナスのパビヨット
肉 料 理	鶏肉のソテーとサツマイモのグラティネ
食 事	秋刀魚ごはん 香の物 きのこ汁
デ ザ ー ト	パンブキンチーズタルト キャラメルソースを添えて

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)

ドリンク内容

各コース飲み放題(2時間)

生ビール、瓶ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎、芋焼酎、サワー、カクテル
ノンアルコールビール、ソフトドリンク、ノンアルコールカクテル

●プラス500円でスパークリングワイン・ワイン(赤・白)

※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。



ベルナール酒田

TEL:0234-26-0111

酒田市若原町2番12号
MAIL bn-sakata@arkbell.net

トップページ「パーティープラン」バナーからお申し込みいただけます。

アークベル

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。)