



〈感染症対策〉

感染対策を行っております。
安心してご利用ください。
詳しくは上記QRからご覧ください。

大きな貸し切り会場で、
ちよつとフォーマルなパーティーを。

Information

お食いの初めや誕生会、還暦などの祝宴も承ります。



人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。

ベルナール鶴岡 TEL.0235-26-2020

鶴岡市美咲町32番1号
bn-tsuruoka-bs@arkbell.net 火曜定休(祝祭日を除く)



ネット
予約は
こちら

プレミアム
お食事券が
使えます!



使用期限：令和3年6月30日まで(政府が定める期間中で利用可能)

Summer Plan

2021 6/2(水)～8/30(月)

ベルナール鶴岡のサマープラン

すべて
個人盛りの
お料理

貸し切り会場で
安心な
ひとときを

¥7,500コース(税サ込)

飲み放題
付き

オードブル ホタテとアボガドのマリネスモークサーモングレープフルーツのジュレ
お造り 3種のお造り 氷鉢盛り
ポワソン エビのポワレ カレーとココナッツの香り
ピアンド 牛肉と夏野菜のグリエバルザミコのアクセント
食事 冷し蕎麦と握り寿司
デザート 桃のコンポート ホワイトチョコのムース

¥6,500コース(税サ込)

飲み放題
付き

オードブル トマトのシーフードファルシレモンのアクセント
お造り お造り2点盛り
ポワソン 鮭とニンニクのロースト 夏野菜のフリット添え
ピアンド 豚ロースのエスニック風マッシュポテトと赤ワインソース
食事 梅とオクラのさっぱり七穀うどん
デザート パナコッタとピンクグレープフルーツジュレ

¥5,500コース(税サ込)

飲み放題
付き

オードブル スモークサーモンのタルタル ハーブサラダ添え
造り替り 炙り鮭の野菜三味巻
ポワソン 白身魚のポワレ トマトとバジルのソース
ピアンド 山形県産ハーブ鶏のロースト ベッパーソース
食事 梅とオクラのさっぱり七穀うどん
デザート ココナッツプリンとマンゴーのエスプーマ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス送迎無料
(10名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、赤白ワイン、日本酒、サワー6種、
カクテル4種、ウイスキー、焼酎(炙)、
ノンアルコールビール、ソフトドリンク、コーヒー

料理写真はイメージです。