

料理写真はイメージです。

Winter 贅沢なご宴会 **P**ではカナールのウィンタープラン 2021 12/1(水)~ 2022 2/28(月)

お料理

貸し切り会場で

¥8.000コース(税サ込)



オードブル シェフおすすめオードブル

ぎ 鮪赤身と海老の握り寿司

椀 盛 り 焼甘鯛のお吸い物

お 造 里 四種盛り合わせ

越の鶏の香り揚げ 添え野菜

鱈のムニエルと小海老のポワレ

牛肉の軽い燻製、季節のロースト野菜

デザート ガトーショコラ オレンジの香り バニラアイス添え

¥7.000コース(税サ込) 飲み放製



オードブル シェフおすすめオードブル

鮪赤身とヤリイカの握り寿司

鱧素麺のお吸い物

お 造 里 三種盛り合わせ

箸 休 め 玉締め蟹餡掛け

白身魚と茸のフリカッセ

ビアンド バジル香る ポークカツレツ

デザート イチゴのパルフェ

¥6.000コース(税サ込)

オードブル シェフおすすめオードブル

ぎ サーモンとヤリイカの握り寿司

椀 盛 り 鱧素麺のお吸い物

お 造 里 三種盛り合わせ

白身魚のソテー パプリカソース

ビアンド 越の鶏のグリル ガーリックソースと共に

デザート キャラメルプリン

◆マイクロバス無料送迎あり

(市内近郊10名以上)

◆マスクケースプレゼント

〈ドリンク内容〉

各コース飲み放題(2時間)

生ビール、日本酒(本醸造)、焼酎、ワイン、ウィスキー、 サワー、ソフトドリンク

ドリンクオプション500円(税サ込)

・日本酒ランクアップ・カクテル ・ノンアルコールカクテル ・スパークリングワイン



Party Information

お食い初めや誕生会、還暦などの祝宴も承ります。 詳しくはお問い合わせください。







長岡ベルナール TEL.0258-29-0101

on-nagaoka-bs@arkbell.net 火曜定休(祝祭日を除く)



人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。