

ベルナール鶴岡のサマープラン

Summer Plan

2022.6.1[wed]-8.31[wed]

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



〈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、ちょっとフォーマルなパーティーを。



料理写真はイメージです。

TAKE
OUT

こちらも
人気!

お家で結婚式の味を楽しめる
テイクアウト料理

オードブル



バラちらし
寿司二段重
4,000円(税込)



ONIKU・
BOX
3,500円(税込)

デザート



フロマージュ
1,500円
(税込)



ショコラ
オレンジ
1,500円
(税込)



抹茶
テリーヌ
2,000円
(税込)

季節限定商品など、商品は他にも!

10,000円以上のご購入で無料配達

ECサイト
オープン!

商品の詳細、ご注文は
ECサイトで!

TSURUOKASTORE



¥7,500コース(税込)

飲み放題
付き

- アミューズ 枝豆のエスプーマ
- オードブル 米の娘豚ロースの冷しゃぶ
茄子のヒスイと生姜のアクセント
- お造り 三点氷鉢盛り
- ポワッソン 白身魚のポシェ レモンとバジルのペアルネーズ
- ビアンド 牛ロースのロースト エシャロット風味の赤ワインソース
- 食事 麦切りと鰻とろご飯
- デザート マンゴのシブースト パッションフルーツのソース パナライス

¥6,500コース(税込)

飲み放題
付き

- オードブル 生ハムとモッツアレラを
詰めたトマトのデグリネゾン
- お造り 炙りマグロの和風カルパッチョ
- ポワッソン 白身魚のスチーム ハーブのグリーンソース
- ビアンド 豚ロースのエスニック風 夏野菜のグリエ
- 食事 麦切りと鰻とろご飯
- デザート 白桃のポシェとモヒート風味のジュレ
アイス添え

¥5,500コース(税込)

飲み放題
付き

- オードブル スモークサーモンと長芋の
タルタル ハーブサラダ添え
- 鉢物 海老と野菜の冷やし鉢
- ポワッソン 白身魚と夏野菜のフリット プロヴァンス風
- ビアンド 山形県産ハーブ鶏のスバイシー
- 食事 グリエ クリーミーポテト添え
- デザート オクラとろろ麦切り 新生姜ご飯
メロンのエスプーマ パナライス

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス
無料送迎(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(爽)、
ノンアルコールビール、
ソフトドリンク、コーヒー

ネット
予約は
こちら



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)



INFORMATION | お祝い初めや誕生会、還暦などの祝宴も承ります。