

ベルナール酒田のサマープラン

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



オードブルA 5,000円(税込)

2~3
人前

国産牛のソテーや河豚のガタイ揚げ、イタリア産のプロシュートやフレッシュモッツアレラを使ったカプレーゼなど食卓を一段と華やかにするワンランク上のオードブルをお楽しみください。



オードブルB 3,500円(税込)

2~3
人前

低温調理でしっとりジュシーなさくらんぼ鶏やプリプリのガーリックシュリンプ、白身魚のグラティネなど大人から子供まで楽しめるバラエティーに富んだオードブルです。

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!

bnsakata's STORE



¥6,500コース(税込)

飲み放題
付き

先 附 夏野菜の冷製炊き合わせ
オードブル 鴨肉のグリルとオレンジ風味の切干大根
お造り バチ餅と金目鯛のお造り
ポワソン 白身魚のハーブグリルと野菜のナーージュ仕立て
ピアンド 庄内豚のソテー 和風バルサミコソース
食 事 海鮮ちらし寿司
椀 盛 赤出汁
デザート マンゴームースのクレープ包みとフレッシュフルーツ

¥5,500コース(税込)

飲み放題
付き

オードブル 鶏むね肉の低温調理 パッション味噌ソース
お造り バチ餅のお造り
ポワソン 白身魚のロティ 旬菜のグラティネ
ピアンド 庄内豚のブレゼ プロバンサルソース
食 事 夏野菜のかき揚げうどん
デザート マンゴームースとフレッシュフルーツ

上記プラン以外にご予算に応じて特別メニューのご相談も承っております。
お気軽にお問い合わせください。

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス無料送迎
(20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)

ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、
ウイスキー、焼酎2種、カクテル、サワー、
ノンアルコールビール、
ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

ドリンクオプション500円(税込)

スパークリングワイン

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。

ベルナール酒田
TEL.0234-26-0111

酒田市若原町2番12号
bn-sakata@arkbell.net 火曜定休(祝祭日を除く)



INFORMATION | お食い初めや誕生会、還暦などの祝宴も承ります。