



〈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。

すべて
個人盛りのお料理

貸し切り会場で
贅沢なご宴会

Autumn Plan

ベルナール鶴岡のオータムプラン

2022 9/1(木) ~ 11/30(水)

料理写真はイメージです。

¥7,500コース(税込)

飲み放題
付き

アミューズ 野菜のエスプーマ

オードブル トラウトスモークサーモン・帆立・根菜のサラダ
柚子のアクセント

お造り 三種盛り合わせ

ポワッソン サーモンのコンフィ
彩り野菜と軽いブルブランソース

ピアンド 庄内鴨ロースのポワレ 甘橘香るバルサミソース

食 事 白身魚と菊花のちらし寿司 揚げ里芋と茸の吸い物

デザート 洋梨とクリームチーズの軽いスフレ
マスカルポーネとピスタチオのクリーム添え

¥6,500コース(税込)

飲み放題
付き

オードブル 庄内鴨ササミのコンフィ
オレンジ風味のキャロットラペ添え

お造り 二種盛り合わせ

ポワッソン 白身魚とキノコのカルタファタ

ピアンド 山形県産ハーブ鶏と
マッシュルームのパイ包み

食 事 鮭と銀杏の炊き込み飯 イクラを添えて
里芋と根菜の味噌汁

デザート つや姫のムース ココナツのアクセント
秋のフルーツとバニラアイス

¥5,500コース(税込)

飲み放題
付き

オードブル トラウトスモークサーモンマリネ
さつま芋テリーヌ添え

お造り プリと焼き茄子のポン酢ジュレ

ポワッソン 白身魚の白ワイン蒸し
キノコのクリームソース

ピアンド 豚ロースの香味焼き
ペッパーソース

食 事 鮭と銀杏の炊き込み飯
茸の味噌汁

デザート マロンエスプーマ

〈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

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクパス無料送迎
(10名以上乗車の場合に限ります)

お家で結婚式場の
味を楽しめる
テイクアウト料理

お弁当



特選御膳 3,500円(税込)

1人前



彩り弁当
1,500円
(税込)

1人前

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)

10,000円以上のご購入で無料配達

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。

ネット
予約は
こちら

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)



人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。