

Autumn Plan

ベルナール鶴岡の
オータムプラン

2023 9/1(金) → 11/30(木)

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。

料理写真はイメージです。

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス無料送迎
(10~24名様ご利用。1台のみ)

ドリンク内容

各コース飲み放題(2時間)

生ビール、日本酒、赤・白ワイン、
サワー4種、ウイスキー、カクテル4種、
ノンアルコール3種
焼酎(炙)、ノンアルコールビール、
ソフトドリンク、
コーヒー

¥7,500コース(税サ込)

飲み放題
付き

オードブル 帆立とトラウトスモークサーモンの
ミルフィーユ 柚子のアクセント
お造り お造り3種盛り合わせ
ポワソン 白身魚と茸のカルタファタ
ピアンド 庄内鴨ロースのロティール
甘橘とバルサミコのソース
食事 焼鮭とイクラのご飯
揚げ里芋と菊の吸物
デザート マロンオペラ パニラアイス

¥6,500コース(税サ込)

飲み放題
付き

オードブル 合鴨スモーク 柿とカブのマリネ
お造り お造り2種盛り合わせ
ポワソン 白身魚のパネソテー
秋野菜のロースト添え
ピアンド 米の娘ぶたロースのグリエ
スモーキーな里芋とブドウの
アクセント
食事 焼鮭と茸のご飯 庄内風芋煮汁
デザート リ・オレ 秋のフルーツ
コンポートとアイス

¥5,500コース(税サ込)

飲み放題
付き

オードブル トラウトスモークサーモンと
パプリカのマリネ バジルの
アクセント
鉢物 鰯たたきと茄子の卸しポン酢
ポワソン 白身魚の香草パン粉焼き
マッシュルームのクリームソース
ピアンド チキンの赤ワイン煮込み ニョッキ添え
食事 鮭とさつま芋の炊き込みご飯
茸の味噌汁
デザート マロンエスプーマ

◎忘年会・新年会のご予約も受付しております



人数・ご要望に合わせて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

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。