

Spring Plan

長岡ベルナール スプリングプラン

2024 3/1(金) > 5/31(金)



出会いの喜び

お世話になったあの人へ

感謝を込めたおもてなし

料理写真はイメージです。

¥8,000コース(税込)

オードブル 春のおすすめ前菜
真鯛の昆布締め柑橘香るカプレーゼ
お 梔 若竹梔 イサキー汐焼 玉子豆腐
造 里 刺身4種花びら盛り
ボワッソ 鱈のボワレ 白味噌ソース
ビアンド 柔らか牛ロースのソテー
ペアルネルーズソース (インジェクションビーフ)
食 事 鯧 布海苔蕎麦 山菜の天ぷら
デザート ピスタチオのバスケットケーキ

¥7,000コース(税込)

オードブル 鮭のたたきのカルパッチョ
ライム香るラビゴットソース
お 梔 サクラ鯛と菜の花のお吸物
造 里 刺身3種盛り合わせ
ビアンド ミートパテ ポルトソース
彩り野菜のロースト
食 事 桜海老と筍の炊き込み
デザート 桜のモンブラン
ストロベリーアイスを添えて

¥6,000コース(税込)

オードブル オードブルバリエ
箸 休 め 海老と百合根の玉締め柚子餡かけ
造 里 鯛とまんだいのカルパッチョ
香味野菜 和風ドレッシング
ビアンド 鶏の香草カツレツ
食 事 山菜ご飯 春野菜ちらし
デザート イチゴづくしのパンナコッタ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス無料送迎 (市内近郊10名様以上)
- ◆カラオケ使用料サービス

フリードリンク

生ビール・日本酒・焼酎・ワイン・
ウイスキー・サワー・ソフトドリンク

オプション① +500円

上記メニュー追加 スパークリング
ワイン・カクテル・日本酒ランクアップ

オプション② -500円

ノンアルコールフリードリンク
(ノンアルコールビール・ノンアルコールカクテル・オレンジ・
アップル・グレープフルーツ・烏龍茶・冷製抹茶・コーヒー・紅茶)

Party Information

おい初めや
誕生日会、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。



人数・ご要望に合わせて会場をご提案します。

長岡ベルナール

TEL:0258-29-0101 ※火曜日定休(祝日を除く)

新潟県長岡市千秋1丁目1000番地1
bn-nagaoka@arkbell.net

ネット予約はこちら

