

Spring Plan

ベルナール酒田 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)

温 鉢 ガサエビのビスク和風仕立て
 オードブル サワラのミキユイ
 山菜のマリネ 彩りサラダ仕立て
 お造り 本マグロと鯛のお造り
 ポワソン スズキのカダイフ
 天使のエビのポワレ ソース・ピストゥー
 ビアンド 鴨の炙り焼き ソース・オ・ユズ・コショウ
 食 事 春野菜とホテルイカの天茶漬け
 香の物
 デザート 特製バスクチーズケーキ
 いちごのコンポート添え

¥7,000コース(税込)

オードブル 白身魚のフリット エピス風味
 ソース・ガルビュール 菜の花ビュール
 お造り 鯛の薄造り
 ポワソン メバルの香味焼き ホタテ貝のポワレ
 ソース・マリニエール
 ビアンド 米の娘豚のポシェ 春野菜添え
 食 事 たけのご飯
 お 椀 山菜汁
 デザート パニラ薫るブランマンジェ
 いちごのガスパチョ

¥6,000コース(税込)

オードブル 県産ハーフ鶏のグリル オレンジ風味
 春野菜のマリネ バルサミコンソース
 お造り カツオのたたき
 ポワソン オリーブをまとった白身魚のグリル
 ソース・トマト・ア・ラ・プロヴァンサル
 ビアンド 県産豚ハーフマスタードロースト
 食 事 干しエビとミツバの炊き込みご飯
 お 椀 赤出汁
 デザート パニラ薫るブランマンジェ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆カラオケ
無料サービス
(先着2台)

フリードリンク

ビール・赤白ワイン・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・ソフトドリンク・
 ノンアルコールカクテル

オプション (500円込)

スパークリングワインを追加

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。



人数・ご要望に合わせて会場をご提案します。

ベルナール酒田

TEL:0234-26-0111 ※火曜日定休(祝日を除く)

酒田市若原町2番12号
 bn-sakata@arkbell.net

ネット予約はこちら

