

長岡ベルナールのウィンタープラン

Winter Plan

2024

2025

12/1日 > 2/28日



冬の美味をとりそろえて
親しい人と乾杯の時。

※料理写真はイメージです。
※時節により食材が変更になる場合がございます。

¥8,000コース (税込)

オードブル 鱈のブランデー
生ハムと彩り野菜のマリアージュ
凌ぎ 握り寿司二種と小吸碗
造里 3種盛り
進肴 柚子香る鯛の照り焼きと大根田楽
ボワッソ サワラのボワレ 小海老のフリット
春菊のクリーム煮添え
アメリカースのアクセント
ピアンド 牛肉のやわらか煮込み
デミグラスソース 野菜のロースト添え
デザート ホワイトオペラと季節のフルーツ
ラムレーズンアイス添え

¥7,000コース (税込)

オードブル スモークサーモンと
ヤリイカのミモザ風
吸碗 蕪すり流し
造里 3種盛り
ピアンド 柔らかく仕上げた
豚肉のチーズピカタ
マスタードソース
食事 牛肉と牛蒡の炊き込みご飯
デザート レモンパイとパニラアイス
アングリーズソース

¥6,000コース (税込)

オードブル 合鴨ロースと海老のマリネ
柑橘香る野菜と共に
箸休め 海老の茶碗蒸し 里芋あんかけ
造里 3種盛り
ピアンド 越の鶏のコンフィ
バルサミソース
食事 小柱とセリの炊き込みご飯
デザート ポピーシードのパウンドケーキ
チョコレートソース

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)
- ◆スクリーン・プロジェクター使用料サービス

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

お祝い初めや
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)

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

