



ピアザ デッレ グラツィエのサマープラン

Summer Plan

2025 6/1日 > 8/31日

暑い季節は、美味しいもので
乗り切りましょう。
涼味あふれる夏のご馳走。



※料理写真はイメージです。 ※時節により食材が異なる場合がございます。

¥12,000コース(税サ込)

- オードブル 冷製オードブル4種盛
- 椀 盛 鯛のお吸い物
- 造り 4種盛
- ボワソン 太刀魚と手長海老のボワレ
- ピアンド オーストラリア産牛サーロインレホールソース
- 食事 金目鯛とたまこの炊き込み御飯
- デザート グラツィエ特製オリジナルプレート

¥10,000コース(税サ込)

- オードブル 冷製オードブル3種盛
- 椀 盛 鱈真丈のお吸い物
- 造り 4種盛
- ボワソン カレイと魚介のボワレ オリエンタル風
- ピアンド 牛肉のソテー 和風おろしソース
- 食事 鰻蒲焼の炊き込み御飯 出汁巻き玉子
- デザート 白桃のムースとマスカルポーネミルクジェラート

¥8,500コース(税サ込)

- オードブル 冷製オードブル3種盛
- 椀 盛 河豚つみれ沢煮椀
- 造り 3種盛
- ボワソン 白身魚と小海老のソテー フレッシュトマトとバジルのソース
- ピアンド 豚トロのロースト ガーリックペッパー焼
- 食事 小柱とたまこの炊き込み御飯
- デザート 瀬戸内レモンのレアチーズケーキ ミルクジェラート

¥7,000コース(税サ込)

- オードブル マンダイのカルパッチョ オレンジドレッシング
- 椀 盛 海老真丈のお吸い物
- 造り 3種盛
- ピアンド チキンレモン煮
- 食事 とうもろこしと茗荷の炊き込み御飯
- デザート 果肉入りやわらかマンゴープリン

特典

- ①会場費サービス(2時間)
- ②マイクロバス送迎無料(30名様以上のご利用で10名様以上乗車)
- ③カラオケ使用サービス

フリードリンク

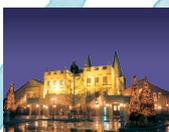
生ビール・日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・酎ハイ・ソフトドリンク・カクテル数種

オプション +500円

- ・カクテルグレードアップ
- ・瓶ビール利用

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・ご要望に合わせ会場をご提案します。

ピアザ デッレ グラツィエ

TEL:0256-35-5111 ※火曜日定休(祝日を除く)
三条市上須頃1625番地
grazie@arkbell.net

ネット予約はこちら

