

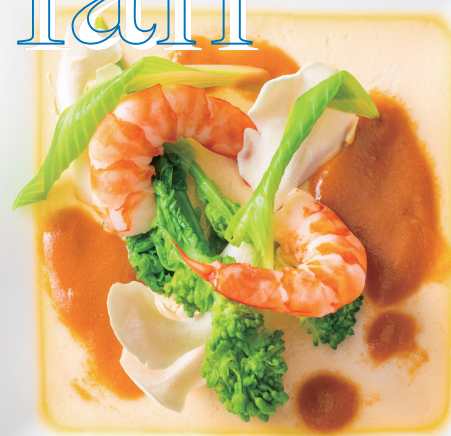


ザ・シャンカーラのサマープラン

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 ニース風 魚介のマリネに
コンソメジュレを添えて
進 肴 イカの香味和えと山芋もずく
金目鯛焼く
紅ズワイ蟹の茶碗蒸し
吸 椀 鰻活メ 順菜のお吸物
造 里 4種盛
肉 料理 国産牛のグリエ レホール風味
食 事 鰻飯
デザート シャンカーラ特製デザート

¥10,000コース(税サ込)

オードブル 海の幸のマリネ ジェノバース
冷製コンソメロワイヤル添え
進 肴 フカヒレ茶碗蒸し
吸 椀 鰻 順菜のお吸物
造 里 3種盛
肉 料理 牛味噌シチューとラタトゥイユに
茸のソースを添えて
食 事 穴子飯
デザート シャンカーラ特製デザート

¥8,500コース(税サ込)

オードブル シェフおすすめオードブル4種盛
進 肴 太刀魚雲丹香味焼き
山芋もずく小柱のせ
吸 椀 海老真丈のお吸物
造 里 3種盛
肉 料理 ポークフィレ肉ベッパソテー
ハニーマスタード風味
食 事 紅ズワイ蟹と新生姜の
炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

¥7,000コース(税サ込)

オードブル シェフおすすめオードブル3種盛
進 肴 海老と穴子
夏野菜の冷やし鉢
造 里 鰻たたき
肉 料理 チキンガーリックソテー
ラタトゥイユキッシュ添え
食 事 とうもろこしと茗荷の
炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

特 典

- ①会場費サービス
- ②マイクロバス送迎無料 (10名様以上乗車要相談)
- ③プロジェクター・スクリーン使用料 特別価格で提供

フリードリンク

生ビール・日本酒・ウイスキー・
赤白ワイン・焼酎・ソフトドリンク・
ノンアルコールビール

オプション+500円

カクテル各種
ノンアルコールカクテル各種
サワー各種

Party Information

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。

ザ・シャンカーラ

TEL:0257-22-2255 ※火曜日定休(祝日を除く)

柏崎市宝町3番28号
chance-cara@arkbell.net

ネット予約はこちら

