



ベルナール酒田のサマープラン

# 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。

## ¥8,000コース (税込)

- 先 附 魚介の冷製茶碗蒸し
- オードブル 鯉のたたきフライ  
山形の漬物を使ったタルタル
- 造 里 庄内産白身魚の薄造り
- ポワソン 穴子のフリット 焼き茄子のソース
- ビ ア ン ド 仔牛のソテー  
シャリアビンソース
- 食 事 ひつまふし 湯葉のお吸い物
- デ ザ ー ト 桃のプロマーージュ・クリュ

## ¥7,000コース (税込)

- オードブル 蛸のマリネ ガリシア風
- 造 里 間八の炙り すだちジュレと岩塩添え
- ポワソン スズキのプレゼ  
レモン香るスパマンテソース
- ビ ア ン ド 米の娘豚ヒレ肉のフリット  
フレッシュトマトソース
- 食 事 とうもろこしご飯  
焼き茄子のお吸い物
- デ ザ ー ト ココナッツミルクプリン  
トロピカルソース

## ¥6,000コース (税込)

- オードブル 県産豚のコンフィ  
軽いスモーク仕立て
- 造里代わり 白身魚と夏野菜のマリネ  
ハーブと2種のエビスソース
- ポワソン 真ソイのムニエル  
ピペラードソース
- ビ ア ン ド スパイシーチキン シュークルート添え
- 食 事 枝豆と塩昆布の麦ご飯  
鯛つみれ汁
- デ ザ ー ト バニラ香るブランマンジェ  
アプリコットソース

### 特典

- ◆会場費サービス
- ◆プロジェクター・スクリーン利用サービス

### フリードリンク

- ビール(生・瓶)・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 税込)

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  
部活動の歓送迎会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。

## 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

