



長岡ベルナールのサマープラン

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 海の幸のマリネと
季節野菜のマリアージュ
進 肴 鰻と手長海老 吉野仕立て
造 里 やわらか穴子の茶碗蒸し
魚 料理 4種盛
時季の白身魚 香り焼き
やわらか穴子の茶碗蒸し
ビアンド 牛サーロインのグリル ポワブルソース
食 事 ずわい蟹と小柱の炊き込み御飯
デザート ベルナール特製デザート

¥10,000コース(税サ込)

オードブル スモークサーモンとカマンベールチーズ
合鴨ロースの炙り焼き
進 肴 金目鯛酒蒸し 夏野菜の炊き合わせ
造 里 4種盛
魚 料理 甘鯛青唐辛子味噌焼き
海老の黄身焼き
ビアンド 国産牛のローストビーフ レホールソース
食 事 鰻の炊き込み御飯とだし巻き玉子
デザート ブルーベリーのカッサータ
ミックスベリーソース チェリータルトと共に

¥8,500コース(税サ込)

オードブル パルメザン風味のブリュレ
生ハムサラダ
吸い物 太刀魚 沢煮椀仕立て
造 里 3種盛
ポワソン 白身魚のポワレ
小柱のコンフィ 2色のソース
ビアンド 長岡ボークのソテー 柚子胡椒風味
食 事 焼き河豚とますこの炊き込み御飯
デザート 桃のスープ仕立て
ミルクジェラート添え

¥7,000コース(税サ込)

オードブル 夏野菜とパンチェッタのシーザー風
ポーチドエッグ添え
箸休め 冷やし茶碗蒸し もろこしあんかけ
造 里 3種盛
ビアンド 越の鶏ハーブソテー トマトソース
食 事 茗荷と蓮根の炊き込み御飯
ぶりぶり海老添え
デザート ガトーフロマージュ
マンゴージェラート

特典

- ①会場費サービス
- ②マイクロバス無料送迎
(市内近郊10名様以上)
- ③スクリーンプロジェクター
使用料サービス
- ④カラオケ使用料サービス

フリードリンク

生ビール・日本酒(冷酒・燗酒)・焼酎(麦・芋)・
ワイン(赤・白)・レモンサワー・グレープフルーツサワー・
ソフトドリンク6種

オプション+500円

左記メニュー追加 スパークリングワイン・
カクテル6種・日本酒ランクアップ

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。

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

