

Autumn plan

アドリビタム デュオのオータムプラン

2025

9/1月>11/30日

収穫の季節、
色づく味覚に豊穡の歡びを
わかちあう宴席。

※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 スモークトラウトサーモンと
魚介のサラダ仕立て
椀 盛 蟹真丈のお吸い物
造 里 海の幸四種盛
ボワッソ 手長海老と帆立の
フロレンス風
ビアンド 牛サーロインのグリル
シャンピニオンソース
食 事 ふぐとイクラの炊き込みご飯
デザート モンブラン パンアイスクリームと共に

¥10,000コース(税サ込)

オードブル シェフおすすめオードブル
椀 盛 金目鯛澄まし仕立て
造 里 海の幸四種盛
ボワッソ 赤魚のボワレ
ヴァンプランソース
ビアンド 牛肉のロースト
ペッパーソース
食 事 茸と蟹の炊き込みご飯
デザート ベイクドチーズケーキ

¥8,500コース(税サ込)

オードブル 合鴨のローストと
スモークカマンベールチーズ
椀 盛 海老真丈のお吸い物
造 里 海の幸三種盛
ボワッソ 白身魚と魚介のボワレ
白ワインソース
ビアンド 豚肉のロティ 洋梨の香り
食 事 茸と貝柱の炊き込みご飯
デザート カaramelプリン

¥7,000コース(税サ込)

オードブル 合鴨のロティ 和風仕立て
椀 盛 津軽鶏のお吸い物
造 里 海の幸三種盛
ボワッソ カレイのヴァプー
ライム香るバターソース
ビアンド チキンカチャトーラ
食 事 茸の炊き込みご飯
デザート 葡萄ジュレ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆カラオケサービス
- ◆マイクロバス送迎 (要相談)

フリードリンク

生ビール・瓶ビール・日本酒・ワイン・
焼酎・酎ハイ・ウイスキー・ノンアルコール・
オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ

オプション

- デザートビュッフェ 1,000円(税・サ込)
- ドリンクオプション 500円(税・サ込)
(カクテル・ノンアルコールカクテル・コーヒー)

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。

アドリビタム デュオ

TEL:025-283-0101

※火曜日定休(祝日を除く)

新潟市中央区堀之内南3丁目7番10号
duo-bs@arkbell.net

ネット予約はこちら

