

Autumn plan

ピアザ デッレ グラツィエのオータムプラン

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 冷製オードブル四種盛
椀 盛 河豚一汐蒸しのすまし仕立て
造 里 四種盛
ボワッソ 甘鯛と魚介のフリカッセ
ビアンド 牛サーロインのソテー
ボルチーニソース
食 事 金目鯛とますこの
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 冷製オードブル三種盛
椀 盛 鰻のすまし仕立て
造 里 四種盛
ボワッソ カレイと海老のボワレ
茸のプロバンス風
ビアンド 牛肉のソテー
ラヴィゴットソース
食 事 煮穴子の炊き込み御飯
デザート モンブラン 季節のフルーツ
ラムレーズンジェラート

¥8,500コース(税サ込)

オードブル 冷製オードブル三種盛
椀 盛 蟹つみれ沢煮椀
造 里 三種盛
ボワッソ 白身魚と帆立のバパール
クラムソース
ビアンド 豚肉のロースト
グリーンペッパーソース
食 事 銀鮭とますこの炊き込み御飯
デザート 洋梨とキャラメルのムース
ミルクジェラート

¥7,000コース(税サ込)

オードブル 魚介とキヌアのサラダ
椀 盛 海老真丈すまし仕立て
造 里 三種盛
ビアンド チキンソテー
オリーブとサルサポモドーロ
食 事 栗と舞茸の炊き込み御飯
デザート かぼちゃのフロマージュ
季節のフルーツ

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

フリースタイル

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

