

Autumn plan

ベルナール酒田のオータムプラン

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。

¥8,000コース(税サ込)

先 附 きのこ秋野菜の天ぷら
オードブル 庄内鴨の低温調理
シャインマスカットのソース
造 里 本鮭の造里
ボワッソン スズキときのこのパイ包み焼き
白味噌と柚子のソース
ビ アンド 牛肉のボワレ ソースレザン
食 事 秋鮭とイクラの炊き込みご飯
蕪の菊花飴
デ ザ ート 塩キャラメルバスクチーズケーキ

¥7,000コース(税サ込)

オードブル サーモンのレモンマリネ
秋茄子のエスカリバダ
生姜ヴィネグレット
造 里 鯉のたたき 香味野菜添え
ボワッソン 鯛のムース
ほうれん草とマスタードのソース
ビ アンド 三元豚ロースト
りんごと黒酢のソース
食 事 鶏さじ焼きご飯 きのこ汁
デ ザ ート シフォンケーキ
かぼちゃのモンブラン仕立て

¥6,000コース(税サ込)

オードブル びんちょう鮭のアグロドルチェ
造 里 鯛の焼霜造里
ボワッソン サーモンと秋の旬菜グラタン
ビ アンド チキンソテー
六種のきのこソース
食 事 シラスの焼きおにぎり
芋煮汁
デ ザ ート ほうじ茶パンナコッタ
黒蜜ソース

特典

- ◆会場費無料サービス
- ◆プロジェクター&スクリーン無料サービス

フリードリンク

ビール・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
コールドビール・ソフトドリンク・ノンア
ルコールドカクテル・コーヒー

オプション (500円 税サ込)

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

