

Autumn plan

ザ・シャンカーラのオータムプラン

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(税込)

オードブル 海の幸のマリネ
カルパッチョ仕立て
進 肴 かきのもとのお浸し 鮭焼き漬け
小柱の茶わん蒸しそばの実餡かけ
蒸し物 甘鯛の土瓶蒸し
造 里 四種盛
肉 料理 国産牛ローストにビーフシチューの
ココット焼きを添えて
食 事 フグとイクラの炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

¥10,000コース(税込)

オードブル スモークサーモンと津軽鶏
菜園風
吸 挽 海老真丈のお吸物
造 里 四種盛
進 肴 甘鯛酒蒸し
肉 料理 国産牛のソテー エシャロットと
香草のソースを添えて
食 事 鮭と栗の炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

¥8,500コース(税込)

オードブル シェフおすすめオードブル
四種盛
吸 挽 蟹つみれのお吸物
造 里 三種盛
進 肴 鮭と秋茄子の菊花餡かけ
肉 料理 ポークフィレ肉のボワレ
ベアルネーズ風
食 事 帆立の炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

¥7,000コース(税込)

オードブル シェフおすすめオードブル
三種盛
吸 挽 やわらか鶏のお吸物
造 里 三種盛
肉 料理 チキンミラネーゼ
トマトソース添え
食 事 茸の炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

特 典

- ①会場費サービス
- ②マイクロバス送迎無料 (10名様以上乗車要相談)
- ③プロジェクター使用料 特別価格で提供

フリードリンク

生ビール・日本酒・ウィスキー・
赤白ワイン・焼酎・ソフトドリンク・
ノンアルコールビール

オプション+500円

カクテル各種
ノンアルコールカクテル各種
サワー各種

Party Information

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。

ザ・シャンカーラ

TEL:0257-22-2255 ※火曜日定休(祝日を除く)
柏崎市宝町3番28号
chance-cara@arkbell.net

ネット予約はこちら

