

Autumn plan

ベルナール鶴岡のオータムプラン

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)

オードブル 秋野菜のキッシュ
スモークサーモンと
ホタテのマリネ
造 里 ふぐの薄造り
ボワッソン スズキと小海老の
アクアパッツァ
ビ ア ンド 牛肉と旬菜のファルシ
食 事 秋鮭炊き込みご飯いくら添え
ひすい茄子 菊花仕立て
デ ザ ート 抹茶エスプーマ
パルフェ風

¥7,000コース (税サ込)

オードブル 焼きナスのムース生ハム添え
チキンとサツマイモのサラダ
スモークカマンベール
造 里 三種盛り
ボワッソン 白身魚のボワレと小海老の
フリット ソースアメリカス
ビ ア ンド 県産豚のトマトプレゼ
旬菜添え
食 事 栗の炊き込みご飯
秋野菜のお吸物
デ ザ ート 自家製プリンのマロンクリーム添え

¥6,000コース (税サ込)

オードブル きのこと生ハム 鴨スモーク
サーモンマリネ
造 里 サワラと白身魚の香草巻
梅ソース
ボワッソン メバルのパネソテー
ビ ア ンド グリルチキンと秋野菜のパビヨット
食 事 鶏と蓮根の炊き込みご飯
茸汁
デ ザ ート 濃厚ミルクプリンの
フルーツ添え

特 典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス無料送迎
(10~24名様ご利用1台のみ)

各コース飲み放題 (2時間)

ビール・赤白ワイン・日本酒・ウイスキー・
焼酎(炭)・サワー2種・カクテル2種・ノン
アルコールビール・ノンアルコールカク
テル2種・ソフトドリンク・コーヒー

Party Information

おいしい初めや誕生会、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。

ベルナール鶴岡

TEL:0235-26-2020

※火曜日定休(祝日を除く)

鶴岡市美咲町32番1号

bn-tsuruoka-bs@arkbell.net

お問合せ受付時間 10:00~19:00

ネット予約はこちら

