

Autumn plan

長岡ベルナールのオータムプラン

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
季節野菜のマリアージュ
進 肴 鯖香り味噌焼き
天然海老黄身焼き
造 里 四種盛
煮 物 梔 甘鯛かぶら蒸し 菊花あん
ビアンド 牛サーロインのグリル
彩り野菜のロースト マデラソース
食 事 ずわい蟹といくらの炊き込み御飯
デザート ベルナール特製デザート

¥10,000コース(税込)

オードブル ホタテとエビのソテー
生ハムサラダ クスクスのタブレ
進 肴 握り寿司と特製だし巻き玉子
吸 い 梔 平目一汐蒸し 清汁仕立て
造 里 四種盛
温 物 帛乙女と手長海老 生姜あんかけ
ビアンド 牛肉のタリアータ
シャスールソース
デザート ガトーピスタチオ
マロンジェラートと共に

¥8,500コース(税込)

オードブル 鴨パストラミとオレンジのサラダ
アイヨリソース
吸 い 梔 蕪すり流し 甘海老真丈
造 里 四種盛
ボワッソ 鯛の香草焼き
バジルのきいたブルブランソース
ビアンド 長岡ボークの炭火焼き
マスタードソース
食 事 牛肉と舞茸の炊き込み御飯
デザート スイートポテトのケーキ
パニラアイス添え

¥7,000コース(税込)

オードブル スモークチキンと季節の野菜
タブナードソース
吸 い 梔 海老と菊菜のお吸い物
造 里 三種盛
ビアンド グリルチキン
ロースト茸クリームソース
食 事 秋鮭ときのこの炊き込み御飯
デザート アールグレイのシフォンケーキ
パニラアイス

特典

- ①会場費サービス
- ②マイクロバス無料送迎
(市内近郊10名様以上)
- ③スクリーンプロジェクター使用料サービス
- ④フォトスポット撮影サービス(20名様迄)
- ⑤カラオケ使用料サービス

フリードリンク

生ビール・日本酒・焼酎・ワイン・
ウィスキー・サワー・ソフトドリンク

オプション+500円

左記メニュー追加 スパークリングワイン・
カクテル6種・日本酒ランクアップ

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。

長岡ベルナール

TEL:0258-29-0101

※火曜日定休(祝日を除く)

長岡市千秋1丁目1000番地1
bn-nagaoka@arkbell.net

ネット予約はこちら

