

Winter Plan

アドリビタム デュオの
ウインタープラン

2025

2026

12/1月、2/28土

温
も
り
の
恋
し
い
季
節
、
冬
の
美
味
を
囲
ん
で
あ
の
人
と
乾
杯
。

¥12,000コース(税サ込)

オードブル トラウトサーモン燻製と
魚介のマリネ
腕 盛 金目鯛澄まし仕立て
造 里 海の幸四種盛り
進 肴 海老と百合根饅頭の
フカヒレあんかけ
ビアンド ビーフシチュー
茸のコンディモン
食 事 ふぐの炊き込みご飯
デザート チーズケーキと季節のフルーツ
パナライスクリームと共に

¥10,000コース(税サ込)

オードブル シェフおすすめオードブル
腕 盛 海老真丈のお吸い物
造 里 海の幸四種盛り
進 肴 真鯛とカニ豆腐の
生姜あんかけ
ビアンド 牛肉のロースト
ガーリックソース
食 事 蟹の炊き込みご飯
デザート ガトーショコラ

¥8,500コース(税サ込)

オードブル 合鴨ロティと
スモークカマンベールチーズ
腕 盛 蟹真丈のお吸い物
造 里 海の幸三種盛り
ボワッソン カレイとイカのボワレ
フロレンス風
ビアンド 豚肉のプレゼ
ラトゥイユ仕立て
食 事 海老の炊き込みご飯
デザート キャラメルプリン

¥7,000コース(税サ込)

オードブル 合鴨ロースト 和風仕立て
腕 盛 津軽鶏のお吸い物
造 里 海の幸三種盛り
ボワッソン カレイのソテー
プロバンス風
ビアンド チキンフリカッセ
食 事 貝柱の炊き込みご飯
デザート 青りんごジュレ

※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。

特典

◆会場費サービス
◆送迎バス1台無料
※¥8,500コース〜で15名以上乗車時

フリー ドリンク

生ビール・瓶ビール・日本酒・ワイン・
焼酎・酎ハイ・ウイスキー・
ノンアルコールビール・ウーロン茶
オレンジジュース・コーラ

オプション+500円(税サ込)

カクテル(アルコール48種類・
ノンアルコール6種類)
食後コーヒーサービス

オプション+1,000円(税サ込)

デザートビュッフェに変更と
食後コーヒーサービス

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。

アドリビタム デュオ

TEL:025-283-0101

※火曜日定休(祝日を除く)

新潟市中央区堀之内南3丁目7番10号
duo-bs@arkbell.net
最寄駅 上所駅徒歩8分

ネット予約はこちら

