

Winter Plan

長岡ベルナールの
ウインタープラン

2025

12/1月

2026

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 海の幸のマリネ
季節野菜のマリアージュ
凌ぎ 特製握り寿司とあん肝辛子酢味噌
吸い 梔 平目一汐蒸し 清汁仕立て
造り 四種盛り
進肴 寒鰯と冬大根の炊き合わせ
白味噌風味
ビアンド 国産牛のロティとビーフシチュー
デザート ベルナール特製デザート

¥10,000コース(税サ込)

オードブル 魚介のタルタルと
フルーツの生ハム巻き
吸い 梔 手長海老吉野 沢煮仕立て
造り 四種盛り
進肴 鰯と根菜の炊き合わせ
柚子風味のみぞれ餡
ビアンド 国産牛モモ肉のボワレ
柑橘を効かせたボルトソースで
食事 ずわい蟹とたまごの炊き込み御飯
デザート ショコラブラウ ラムレーズンアイスと共に

¥8,500コース(税サ込)

オードブル スモークサーモンとローストビーフ
のリーフサラダ 茸のキッシュ添え
吸い 梔 柔らかく仕上げた鶏と
菊菜のお吸物
造り 三種盛り
ボワッソ カラス鰯と小海老のソテー
オリエンタル風
ビアンド 長岡ボークのやわらか煮込み
食事 穴子とセリの炊き込み御飯
デザート もっちりクレープチョコレートソース
パニライスと共に

¥7,000コース(税サ込)

オードブル 合鴨ロースと海老のマリネ
柑橘香る野菜と共に
吸い 梔 鯛と栗麩のおすまし
造り 三種盛り
ビアンド 越の鶏のグリル
ソースピカント
食事 銀鮭と季節の野菜の
炊き込み御飯
デザート オレンジ香るチョコレートプリン

※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(席料)サービス
- ◆スクリーン、プロジェクター使用料サービス
- ◆マイクロバス送迎
(市内近郊10名様以上)
- ◆フोटスポット撮影サービス(20名様迄)
- ◆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、ウイスキー、
サワー、ソフトドリンク

オプション
+500円

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

