

Winter Plan

ザ・シャンカーラの
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
。

※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 スモークサーモンと海の幸のマリネ
ジェノパソース添え
進 肴 海鮮陶板焼
吸 椀 甘鯛とふぐ白子豆腐のお吸物
造 里 四種盛り
肉 料 理 国産牛ロースト シャリアピンソースと
抹茶塩を添えて
食 事 紅ずわい蟹とイクラの
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 シーフードのサラダ仕立てに
茸のマリネを添えて
吸 椀 ずわい蟹とふぐ白子豆腐のお吸物
造 里 四種盛り
進 肴 金目鯛と有頭海老
冬野菜の銀箔かけ
肉 料 理 牛肉のプレゼと合鴨コース
野菜のキッシュと共に
食 事 鯛だし茶漬
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
四種盛り
吸 椀 ふぐ白子豆腐のお吸物
造 里 三種盛り
進 肴 鯛塩麹焼き
百合根茶碗蒸し 赤梅甘露煮
肉 料 理 ポークフィレのソテー
二種のソースを添えて
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
三種盛り
吸 椀 海老真丈のお吸物
造 里 万鯛と鯛のカルパッチョ
仕立て
肉 料 理 チキンのソテー 香草風味
茸のソースを添えて
食 事 鮭の炊き込みご飯
デザート シャンカーラ特製デザート

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス送迎無料 (10名様以上乗車要相談)
- ◆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、ウイスキー、
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

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。

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

