



アドリビタム デュオのスプリングプラン

SPRING PLAN

2026 3/1日 > 5/31日

出会いや感謝を伝える節目の季節。
みずみずしい春の味覚をそろえた宴席を。



¥12,000コース (税込)

- オードブル 魚介と生ハムのマリアージュ
椀 盛 金目鯛と筍のすまし汁
造 里 四種盛り
進 看 小柱と春野菜の玉締め
フカヒレ餡かけ
ビ アンド 牛サーロイングリル
香味野菜ソース
食 事 ふぐと山菜の炊き込みご飯
デザート ベイクドチーズケーキ
バニラアイスクリームと共に

¥10,000コース (税込)

- オードブル トラウトサーモンマリネ
生ハムサラダ仕立て
椀 盛 鰯のちり落とし筍のすまし汁
造 里 四種盛り
進 看 煮穴子と春野菜の
玉締めべっこう餡かけ
ビ アンド 牛肉のロースト 和風ソース
食 事 紅ずわいと山菜の炊き込みご飯
デザート ガトーショコラ

¥8,500コース (税込)

- オードブル 生ハムとスマートカマンベールチーズ
椀 盛 津軽鶏と筍のすまし汁
造 里 三種盛り
ポワソン カレイと小エビの
プランタニエル
ビ アンド ウィーン風ポークカツレツ
食 事 桜海老と山菜の炊き込みご飯
デザート ショコラムース

¥7,000コース (税込)

- オードブル 和風合鴨のロティ
椀 盛 若筍椀
造 里 三種盛り
ポワソン カレイのソテー
ソースブールノワゼット
ビ アンド チキンソテー 柚子胡椒風味
食 事 山菜の炊き込みご飯
デザート 莓ジュレ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆カラオケサービス
- ◆¥8,500~無料バス1台
(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・ノンアルビール
オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ

オプション + 500円 (税・サ込)

- カクテル：アルコール18種類
ノンアルコール6種類

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

※料理写真はイメージです。※時節により食材が変更になる場合がございます。

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

