



長岡ベルナール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 海の幸のマリネ
柑橘香るカブレーゼ
凌 ぎ 本鮓と穴子の握り寿司
海老の茶碗蒸し
椀 造 盛 ずわい蟹と春野菜のお吸物
四種盛り
焼 看 ます若挽焼 海老カラスミまぶし
筍の芽味噌和え
ビアンド 牛サーロインのグリル
ペアルネーズソース 季節の野菜と共に
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 春の彩りプレート
ローストビーフのタリアータ
椀 盛 赤海老吉野 沢煮椀仕立て
進 省 鯛と筍の重ね蒸し
あおさあんかけ
造 里 四種盛り
ビアンド 国産牛モモ肉のポワレ
山椒ソースで
食 事 ずわい蟹と蕗の炊込み御飯
デザート とちおとめのムースケーキ
ラムレーズンアイス

¥8,500コース (税込)

- オードブル 新玉葱のブランマンジエ
小海老と生ハムのマリアージュ
椀 盛 甘鯛一沢蒸し すまし仕立て
造 里 三種盛り
ポワソン 鮯のポワレ ラビゴットソース
ビアンド 柔らかく仕上げた
長岡ポークソテー
食 事 桜海老と筍の炊込み御飯
デザート 春色ガトーカシス
3種のベリーソース

¥7,000コース (税込)

- オードブル バジル香るサーモンマリネ
カラフル野菜とベーコンケークサレ
椀 盛 鯛と菜の花のお吸物
造 里 三種盛り
ビアンド 鶏のカツレツ香草のアクセント
モルネーソース
食 事 山菜ごはん
デザート 莓づくしのパンナコッタ

特典

- ◆会場費(席料)サービス
- ◆マイクロバス送迎
(市内近郊10名様以上)
- ◆スクリーン、プロジェクター使用料サービス

- ◆フォト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
- ◆入場演出サービス

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、
モクテル6種

*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。

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

