



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らえた宴席を。



¥12,000コース (税込)

¥10,000コース (税込)

¥8,500コース (税込)

¥7,000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 本鮎と穴子の握り寿司
海老の茶碗蒸し
梔盛 ずわい蟹と春野菜のお吸物
造里 四種盛り
焼肴 ます若挟焼 海老カラスミまぶし
筍木の芽味噌和え
ビアンド 牛サーロインのグリル
ベアルネーズソース 季節の野菜と共に
デザート ベルナール特製デザート

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
梔盛 赤海老吉野 沢煮梔仕立て
進肴 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 国産牛モモ肉のボワレ
山椒ソースで
食事 ずわい蟹と茹の炊込み御飯
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

オードブル 新玉葱のブランマンジェ
小海老と生ハムのマリナージュ
梔盛 甘鯛一汐蒸し すまし仕立て
造里 三種盛り
ボワッソ 鯖のボワレ ラビゴットソース
ビアンド 柔らかに仕上げた
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

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キサレ
梔盛 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 苺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от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

