



ピアザ デッレ グラツィエ 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そえた宴席を。



¥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 冷製オードブル四種盛
 焼 盛 若竹焼 河豚一汐蒸し
 造 里 四種盛り
 進 肴 ます若狭焼 海老カラスまぶし
 筈木の芽味噌和え
 ビアンド 牛サーロインのポワレ
 レフォールソース
 食 事 紅ズワイ蟹とますこの
 炊き込み御飯
 デザート グラツィエ特製オリジナルプレート

オードブル 冷製オードブル三種盛
 焼 盛 海老吉野すまし仕立て
 造 里 四種盛り
 進 肴 鯛と筈の重ね蒸し
 あおさあんかけ
 ビアンド 牛肉のタリアータ
 ラディッシュソース
 食 事 金目鯛と露の炊き込み御飯
 デザート クラシックオペラ
 フレッシュ苺香るバニラジェラート

オードブル 冷製オードブル三種盛
 焼 盛 海老真丈沢煮焼
 造 里 三種盛り
 ポワソン 白身魚と小海老のソテー
 タブナードソース
 ビアンド 県産ポークソテー
 ハニーマスタードソース
 食 事 ホタルイカと生姜の
 炊き込み御飯
 デザート 苺のミルクレープ ミルクジェラート
 ごろっとベリーソース

オードブル 魚介のサラダ仕立て
 香味ドレッシング
 焼 盛 焼湯葉と菜の花のお吸物
 造 里 三種盛り
 ビアンド チキンフリットレモン風味
 食 事 桜海老と筈の炊き込み御飯
 デザート 練乳苺アイスのきゅうり包
 アングレーズソース

特典

- ◆会場費2時間サービス
- ◆マイクロバス送迎無料
(ご宴会人数30名様以上で10名様以上乗車の場合)
- ◆カラオケ使用サービス

フリードリンク

生ビール・赤白ワイン・日本酒
 ウイスキー・焼酎・カクテル3種・サワー3種
 ノンアルコールビール・ソフトドリンク

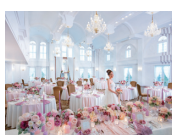
オプション
+500円

- ・カクテルグレードアップ
- ・瓶ビール利用

※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。

ピアザ デッレ グラツィエ

TEL:0256-35-5111

※火曜日定休(祝日を除く)

三条市上須頃1625番地
 grazie@arkbell.net

ネット予約はこちら

