



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ろえた宴席を。



¥12,000コース (税込)

オードブル 冷製オードブル四種盛
椀 盛 若竹椀 河豚一沢蒸し
造 里 四種盛り
進 省 ます若狭焼 海老カラスミまぶし
筍木の芽味噌和え
ビアンド 牛サーロインのポワレ
レフォールソース
食 事 紅ズワイ蟹とますこの
焼き込み御飯
デザート グラツィエ特製オリジナルプレート

¥10,000コース (税込)

オードブル 冷製オードブル三種盛
椀 盛 海老吉野すまし仕立て
造 里 四種盛り
進 省 鯛と筍の重ね蒸し
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 金目鯛と蕗の炊き込み御飯
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

¥8,500コース (税込)

オードブル 冷製オードブル三種盛
椀 盛 海老真丈沢煮椀
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
焼き込み御飯
デザート 莓のミルクレープ ミルクジェラート
ごろっとベリーソース

¥7,000コース (税込)

オードブル 魚介のサラダ仕立て
香味ドレッシング
椀 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 桜海老と筍の炊き込み御飯
デザート 練乳苺アイスのぎゅうひ包
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
ウィスキー・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

