



五感で涼む、夏の特等席。
 美食と非日常の空間で過ごす
 大人の休息。

2026
 6/1月 > 8/31月

SUMMER PLAN

アドリビタム デュオのサマープラン

※料理写真はイメージです。
 ※季節により食材が異なる場合がございます。

¥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 魚介と生ハムのマリナーージュ
- 椀 盛 くじらの沢煮椀
- 造 里 四種盛
- 進 肴 甘鯛の味噌柚庵焼き
- ピアンド 牛サーロイングリル
ベツパーソース
- 食 事 蟹といくらの炊き込みご飯
- デザート ガトーショコラ
バニラアイスクリームと共に

- 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 海老真丈のすまし汁
- 造 里 四種盛
- 進 肴 金目鯛の西京焼き
- ピアンド 牛肉のロースト
- 食 事 焼きふくと煎りカラスミの
炊き込みご飯
- デザート レモンチーズケーキ

- オードブル 生ハムとカマンベールチーズ
- 椀 盛 蒸し鶏のすまし汁
- 造 里 三種盛
- ポワッソン 白身魚のポワレ ガーリック風味
- ピアンド 豚ヒレ肉スパイスシーパネ
- 食 事 煮穴子の炊き込みご飯
- デザート ほうじ茶プリン

- オードブル 合鴨のロティ 和風仕立て
- 椀 盛 焼きなすと蟹つみれのすましれ汁
- 造 里 三種盛
- ポワッソン カレイとオリーブのヴァップール
ソースブルブラン
- ピアンド チキンディアブル
- 食 事 小海老と小柱の炊き込みご飯
- デザート ピーチジュレ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆¥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・ノンアルコール
 オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ

オプション + 500円 (税込)

カクテル：アルコール18種類 ノンアルコール6種類
 食後コーヒーサービス

オプション + 1,000円 (税込)

デザートビュッフェに変更と
 食後コーヒーサービス

Party Information

おいしい初めや誕生会、還暦などの祝宴や
 会議・イベントも承ります。
 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

