



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

長岡ベルナールのサマープラン

※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)

- オードブル 海の幸のマリネ  
季節野菜のマリアージュ
- 進肴 ずわい蟹と煮穴子の握り寿司  
順菜酢
- 吸い椀 鮎一汐と手長海老のお吸い物  
造里 四種盛り
- 焼肴 甘鯛青南蛮味噌焼き  
天然海老 黄身揚げ
- ピアンド 牛サーロインのグリルと  
夏野菜のロースト ベッパーソース
- 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 合鴨スモークとカマンベールチーズの  
ルッコラサラダ ジャポネーゼソース
- 吸い椀 平目一汐蒸し 清汁仕立て  
造里 四種盛り
- 強肴 金目鯛酒蒸し 夏野菜の炊き合わせ  
あおさ海苔揚げ
- 肉料理 国産牛のポワレ  
西洋わさびの効いたソースで
- 食事 鰻と特製出汁巻きたまごの  
炊込み御飯
- デザート マンゴーのカササタ 塩レモンケーキ

## ¥8,500コース(税込)

- オードブル パルメザン風味のブリュレ  
ズッキーニのヌイユ生ハムと共に
- 吸い椀 太刀魚沢煮仕立て  
造里 三種盛り
- 魚料理 白身魚のポワレと夏野菜煮込み  
アメリカースのアクセント
- 肉料理 ミートパテ香草焼き マスタードソース
- 食事 穴子 新ごぼうとうもろこしの  
炊込み御飯
- デザート 桃のスープ仕立て  
ペイクチーズケーキ パニライス

## ¥7,000コース(税込)

- オードブル 夏野菜と厚切りベーコンのサラダ  
ボーチドエッグを添えて
- 吸い椀 海老真丈と順菜のお吸い物  
造里 三種盛り
- ピアンド 越の鶏のコンフィ  
スパイスシートマトソース
- 食事 茗荷と蓮根の炊込み御飯  
プリプリ海老を添えて
- デザート ガトーフロマージュ  
リンゴシャーベット ベリーソース

### 特典

- ◆会場費(席料)サービス
- ◆マイクパス送迎(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
- ◆フットスポット撮影2L判1枚サービス(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

*Party Information*  
 お食い初めや誕生会、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。

## 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

