



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

ピアザ デッレ グラツィエのサマープラン

※料理写真はイメージです。
 ※時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 冷製オードブル四種盛
- 椀 盛 平目一汐のお吸い物
- 造 里 四種盛り
- ポワソン 甘鯛のソテー
アメリカヌのアクセント
- ピアンド 牛サーロイングリル
夏野菜のロースト ベッパーソース
- 食 事 蟹と香味野菜の炊き込み御飯
- デザート グラツィエ特製オリジナルプレート

¥10,000コース (税込)

- オードブル 冷製オードブル三種盛
- 椀 盛 鰻のお吸い物
- 造 里 四種盛り
- ポワソン 金目鯛のソテー
夏野菜のパンブランソース
- ピアンド 国産牛のポワレ
西洋わさびを効かせて
- 食 事 鰻の炊き込み御飯
- デザート 宇治抹茶テリーヌ バニラジェラート
季節のフルーツ

¥8,500コース (税込)

- オードブル 冷製オードブル三種盛
- 椀 盛 海老真丈のお吸い物
- 造 里 三種盛り
- ポワソン 白身魚と海老のポワレ
バジルソース
- ピアンド 県産ポークソテー
夏野菜のラタトゥーユ
- 食 事 焼河豚と新ごぼうの
炊き込み御飯
- デザート フロマーージュシトロン
ミルクジェラート

¥7,000コース (税込)

- オードブル 魚介のスマークシーザーサラダ
- 椀 盛 柔らかか鶏のお吸い物
- 造 里 三種盛り
- ピアンド チキンソテー ガーリックペッパー焼
- 食 事 小柱と茗荷のもろこし御飯
- デザート 果肉入りマンゴープリン

特典

- ◆会場費無料サービス
- ◆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

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・ご希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

