



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

ベルナール酒田のサマープラン

※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。

## ¥10,000コース (フリードリンク付) (税込)

- 先 附 だだちゃ豆のすり流し
- オードブル サフラン香るジュレ 魚介のナージュ仕立て
- 造 里 四種盛り
- ポワッソン 太刀魚のムニエル グルノーブルソース
- ピ ア ンド 仔羊のグリル 夏野菜添え  
ジンギスカンソース
- 食 事 鰻のひつまぶし
- デ ザ ート なめらかマンゴープリン  
エキゾチックフルーツソース

## ¥8,000コース (フリードリンク付) (税込)

- オードブル 国産鶏むね肉の低温調理  
アボカドピューレとガスパチョソース
- 御 椀 大葉のすり流し
- 造 里 三種盛り
- ピ ア ンド 豚のボルスケット風 パルサミソース
- 食 事 牛しぐれとトウモロコシご飯
- デ ザ ート ココナッツミルクプリン  
ブルーキュラソーソース

## ¥7,000コース (フリードリンク付) (税込)

- オードブル 合鴨のグリル バジル香る  
完熟トマトレリッシュソース
- 御 椀 白身魚の潮汁
- 造 里 三種盛り
- ピ ア ンド 豚ロースの南蛮風 タルタルソース
- 食 事 五穀味鶏の冷やし蕎麦
- デ ザ ート バニラ風味のブランマンジェ  
白桃ソース

### 特典

- ◆会場費無料サービス
- ◆プロジェクター  
&スクリーン無料サービス

### フリードリンク (120分)

ビール・赤白ワイン・日本酒・ウイスキー・焼酎2種・  
 カクテル・サワー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク・  
 ノンアルコールカクテル・コーヒー

### オプション (500円 税込)

スパークリングワインを追加

### 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。

## ベルナール酒田

TEL:0234-26-0111 ※火曜日定休(祝日を除く)  
 酒田市若原町2番12号  
 bn-sakata@arkbell.net

ネット予約はこちら

