



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

ベルナール鶴岡のサマープラン

※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 (税込)

- オードブル 枝豆ムースとスモークサーモンのマリアージュ
- 造 里 四種盛り合わせ
- ポワッソン 鯛と庄内ポークのベーコンファルシ 穴子とジャガ芋のアンサンブル
- ビアンド 国産牛のグリル カラフル野菜添えソースジャポネ
- 食 事 鰻と生姜の炊き込みご飯 蟹つみれと玉子豆腐のお吸物
- デザート 桃のコンポートとバニラアイス プチガトー添えコーヒー

¥8,000コース (税込)

- オードブル とうもろこしの冷製ロワイヤルと夏野菜の生ハムロール
- 造 里 三種盛り合わせ
- ポワッソン スズキのスパイス焼き ツブ貝とキノコのココットグリル
- ビアンド 牛肉のポワレ ゆず胡椒と大葉のソース (インジェクションビーフ使用)
- 食 事 鶏ごほうと小柱のほうじ茶ご飯 海老と夏野菜のお吸物
- デザート マンゴーエスプーマ パルフェ風コーヒー

¥7,000コース (税込)

- オードブル 炙り鶏とモッツアレラチーズの菜園風 生ハム添え
- 造 里 三種盛り合わせ
- ポワッソン カジキのピザ風カツレツと小海老のフリット
- ビアンド 柔らかく仕上げた国産ポークのロースト マスタードのクレメ
- 食 事 枝豆ととうもろこしの香ばしご飯 季節のお吸物
- デザート マンゴーとヨーグルトムース コーヒー

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクロバス無料送迎 (10~24名様ご利用1台のみ)

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(爽)・カクテル2種・サワー2種・ノンアルコールビール・ノンアルコールカクテル2種・ソフトドリンク・コーヒー

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。

ベルナール鶴岡

TEL:0235-26-2020 ※火曜日定休(祝日を除く)
 鶴岡市美咲町32番1号
 bn-tsuruoka-bs@arkbell.net

ネット予約はこちら

