

ぬくもりと美味の饗宴。贅を極めたおもてなし。

ベルナール鶴岡のウィンタープラン

Winter Plan

2023 12/1 (金) ~ 2024 2/29 (木)

料理写真はイメージです。



¥7,500コース (税込)

- 前 菜 天使エビのサラダ 柑橘のアクセント
- 造 里 3種盛り合わせ
- ポワソン 白身魚とキノコの紙包み焼き
- ビアンド 山形牛赤ワイン煮込み
カシスの香り
- 食 事 庄内鴨と葱のご飯
蕪すり流し椀
- デザート 林檎のミルフィーユ
バニラアイス添え

¥6,500コース (税込)

- 前 菜 トラウトスモークサーモンと
蕪のマリネ ゆず風味
- 造 里 2種盛り合わせ
- ポワソン 白身魚のフローレンス風グラタン
- ビアンド 米の娘ふたロースのロースト
ジンジャーソース
- 食 事 庄内鴨炊き込みご飯 鰹汁
- デザート チョコレートブリュレ
バニラアイス添え

¥5,500コース (税込)

- 前 菜 スモークサーモンと
根菜のタルタルハーブサラダ
- 造 里 プリと蕪のカルパッチョ
- ポワソン 白身魚のポワレ サフランのアクセント
- ビアンド チキンのプレゼ マスタードソース
- 食 事 五目炊き込みご飯
魚介つみれの味噌汁
- デザート フランボワーズのエスプーマ

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

生ビール・赤白ワイン・日本酒
サワー4種・カクテル4種
ウイスキー・焼酎(爽)
ノンアルコールビール
ノンアルコール3種
ソフトドリンク・コーヒー

Party Information

おいし初めや
誕生日、還暦などの祝宴も承ります。
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(祝祭日を除く)

山形県鶴岡市美咲町32番1号
bn-tsuruoka-bs@arkbell.net

ネット予約はこちら

