

Summer Plan

ベルナール酒田のサマープラン

2024 6/1(土) > 8/31(土)

夏の日差しをいっぱい浴びた旬の素材でおもてなし。暑さを乗りきる美味しさです。



料理写真はイメージです。

¥8,000コース (税込)

- 先 附 青じそとオクラのすり流し
- オードブル トラウトサーモンのスモークシロンソース
- お 造 里 本鮪と紋甲イカのお造り
- ポワソン 鯛のスフレ仕立て
フィッシュゼルのクレメ
- ビアンド 紅茶鴨のブランチャソース・シャンピニオン
- 食 事 うなぎのひつまぶし
- デザート オレンジ風味のバスクチーズケーキ

¥7,000コース (税込)

- オードブル マグロのミ・キュイ
枝豆ソースと特製ネギ油
- お 造 里 金目鯛と夏野菜のお造り
- ポワソン スズキのロースト
厚切りベーコンときのこのプロバンス風
- ビアンド 県産豚と夏野菜のグリル
ソース・ジェノベーゼ
- 食 事 能登の魚醤「いしり」で味わう
ちらし寿司と白身魚の潮汁
- デザート マンゴープリン
エキゾチックなソース

¥6,000コース (税込)

- オードブル 鯛の香草マリネ ハーブサラダ仕立て
バジル香る完熟トマトレリッシュ
- お 造 里 湯引カンパチ
おろし白ボン酢と柑橘添え
- ポワソン 白身魚のフリット
さっぱりとした柚子醤油のドレッシング
- ビアンド 鶏肉のココットグリル
- 食 事 枝豆ご飯
エビと押麦の吸いとろ椀
- デザート バニラ香るブランマンジェ
マンゴーパッションソース

特典

- ◆会場費サービス
- ◆プロジェクター・スクリーン利用サービス
- ◆カラオケ利用料サービス(先着2台)

フリードリンク

- 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

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

