



ベルナール酒田の
オータムプラン

Autumn Plan

2024 9/1日 > 11/30日

豊穣の秋
収穫の歓びと旬の恵みを
取り揃えておもてなし



豊穣の秋
収穫の歓びと旬の恵みを
取り揃えておもてなし



料理写真はイメージです。

¥8,000コース (税サ込)

- 先 附 イチジクと生ハムの胡麻クリーム和え
- オードブル 甘海老の塩麹マリネ
ビーツと蓮根のピクルス
- 造 里 本マグロと紋甲イカの炙り
- ポワソン 鯛とホタテ貝のアクアパッツァ
- ビ アンド 牛肉と地野菜のパイ包み焼き
- 食 事 サーモンとイクラご飯
豚の沢煮椀
- デ ザ ート りんごとドライフルーツの
ガトー・インビジブル

¥7,000コース (税サ込)

- オードブル ハチミツでマリネした鴨のロースト
ビーツピューレと柿のソース
- 造 里 メバチマグロの湯引きと
甘海老のお造り
- ポワソン メバルのベーコン巻きソテーと
小柱のポワレ ソース・オリエンタル
- ビ アンド 県産豚のみそ風味プレゼ
カラフル野菜添え
- 食 事 鶏肉ときのこの炊き込みご飯
イワシのつみれ汁
- デ ザ ート ヴェリース・モンブラン

¥6,000コース (税サ込)

- オードブル マグロのたたき
野菜のムースと黄菊のヴィネグレット
- 造 里 天然鯛の軽い昆布メ 秋野菜添え
- ポワソン カジキのカツレツとトマトチーズグリル
- ビ アンド 鶏肉と旬菜のカルトゥッチョ
- 食 事 鮭と舞茸の炊き込みご飯
つみれとあさり出汁のお吸い物
- デ ザ ート ロイヤルミルクティープリン
りんごソースとアールグレイジュレ

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

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 税サ込)

スパークリングワインを追加

Party Information

お食い初めや
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。

ベルナール酒田
TEL:0234-26-0111
酒田市若原町2番12号
bn-sakata@arkbell.net

※火曜日定休(祝日を除く)

ネット予約はこちら