

2017年9月～11月

会費制 和洋コースプラン

ご家族やお友達、お仲間、大切な方々とのお集りに。
竹園自慢のお肉と料理人のこだわりを
心ゆくまでご堪能ください。
ゆったり3時間お過ごしいただける、
幹事様もご安心の会費制プランです。



※写真はイメージです。

サファイアプラン お1人様 ￥6,000

お料理内容

オードブル：彩り野菜のガランティース 茸のシュー仕立て 冷製黒毛和牛の煮込み
吸物：海老真丈 しめじ 三ツ葉 黄柚子
造り：鯛松皮 鮭湯霜 妻物一式
魚料理：サーモンの白ワイン蒸し 茸クリームソース
肉料理：オーストラリアンフィレスステーキ さつまいもグラッセ添え
お食事：ご飯 赤出し 香の物
デザート：デザート コーヒー または 紅茶

ルビープラン お1人様 ￥8,000

お料理内容

オードブル：秋刀魚有馬煮 野菜の牛肉巻き
サーモンのテリーヌ 茸マリネ添え
吸物：ハモの子玉寄せ 三ツ葉 しめじ 椎茸 柚子
造り：本鮓 烏賊 鯛松皮 妻物一式
魚料理：カジキ鮓の香草風味 マスタードの焦がしバターソース
肉料理：竹園特選黒毛和牛ステーキ カボチャの焼リゾット添え
お食事：ご飯 赤出し 香の物
デザート：デザート コーヒー または 紅茶

ダイヤプラン お1人様 ￥10,000

お料理内容

オードブル：茸のムーストリュフゼリー 但馬牛彩り生春巻き 栗白秋寄せ
南瓜松風 秋刀魚のマリネミルフィーユ仕立て イクラみぞれ和え
吸物：黒毛和牛千本と松茸の吸物 芽ねぎ しらがねぎ
造り：海鮮たっぷり ウニ乗せ山掛け
変り鉢：彩り茶碗蒸し 銀餡掛け
魚料理：甘鯛のムニエル 小海老のソース
肉料理：竹園特選黒毛和牛ステーキ 秋なすエリンギフリット添え
お食事：ご飯 赤出し 香の物
デザート：デザート コーヒー または 紅茶

◆ プランに含まれるもの ◆

お料理・フリードリンク・お部屋代
税金・サービス料

◆ フリードリンクメニュー ◆

ビール・ウーロン茶・オレンジジュース
麦焼酎・芋焼酎・ウイスキー・日本酒
赤ワイン・白ワイン・梅酒



- 仕入れ等により内容が変更になる場合がございます。
- ご予約および内容等の変更は3日前までをお願いいたします。
※お申込み取り消しの際、キャンセル料を申し受ける場合がございます。
- ご利用時間は3時間とさせていただきます。
なお、時間延長の場合は、ご予約の際にお申し付けください。
- このプランは4名様からご利用いただけます。
- その他、何なりとご相談ください。