

2017年12月～2018年2月

ホテルに宿る、旅館の心。

Hotel
Takezono Ashiya
ホテル竹園芦屋

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：鴨のコンフィ 彩り野菜のキッシュ
吸物：帆立真丈 人参 大根 ほうれん草 黄柚子
造り：鯛 鮪 妻物一式
魚料理：寒鰯のオープン焼き イタヤ貝のアヒージョ風ソース
肉料理：オーストラリアンフィレステーキ
蕪とグリーンピースのフランセーズ添え
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：魚介類とモッツアレラのカネロニ仕立て 茶ぶりなまこ
コールドビーフの赤ワインソース
吸物：蟹真丈のみぞれ仕立て 青味 黄柚子
造り：本鮪中トロ 鯛 妻物一式
魚料理：真鱈の香草フリッター 蕪のやわらか煮添え
肉料理：竹園特選黒毛和牛ステーキ 温製ピクルス添え
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

ダイアプラン お1人様 ¥10,000

お料理内容

オードブル：牛肉の八幡巻き チーズのテリーヌ 鴨とドライイチジクのピック
甘海老の塩麴和え 蟹のカクテル 焼き明太子の淡雪のせ
吸物：百合根のポタージュ エビの葛打ち
造り：本鮪中トロ ふぐ焼き霜造り 甘海老 妻物一式
変り鉢：鰯大根の揚げ煮 野菜餡掛け 柚子
魚料理：ズワイガニと舌平目のブルーテ フレンチグラタン風
肉料理：竹園特選黒毛和牛ステーキ 百合根饅頭添え
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。

ホテル竹園芦屋
個室・宴会ご予約

[お問い合わせ] TEL 0797-32-9581(直通) FAX 0797-32-0777
[受付時間] 10:00～19:00 [メール予約] banquet@takezono.co.jp

Takezono
TajimaBeef & Hotel