

2018年3月～5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：ノルウェーサーモンのテリーヌ フォアグラのマドレーヌ仕立て
吸物：若竹真丈 清汁仕立て 木の芽
造り：鯛 鮪 妻物一式
魚料理：春キャベツのペーストと鯖のムニエル
肉料理：オーストラリアンフィレステーキ
山菜とクスクス添え
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

ルビープラン お1人様 ¥8,000

お料理内容

オードブル：桜鯛のムースリーヌ 若鶏と春野菜のゼリー寄せ
ホタルイカ酢味噌掛け
吸物：ひろうす 薄葛仕立て 菜の花
造り：鯛 本鮪 妻物一式
魚料理：炙りアイナメのブルゴーニュ風
肉料理：竹園特選黒毛和牛ステーキ 筍のコンフィ 若芽のグレイビーソース
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：エビと春野菜のジュレ 春キャベツのお浸し タコ桜煮
カブと和人参のムース うすい豆腐 但馬牛のミートローフ
吸物：甘鯛のみぞれ仕立て 筍 菜の花 木の芽
造り：鯛 本鮪 カツオのタタキ 妻物一式
変り鉢：道明寺蒸し 桜あん 五色あられ わさび
魚料理：桜鯛のヴァプール 海藻の白身ムースのせ
肉料理：竹園特選黒毛和牛ステーキ さつま芋饅頭 菜の花添え
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