

2018年9月～11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。

サファイアプラン

お1人様 **¥6,000**

〈オードブル〉
鴨モモ肉と根菜のプレッセ
きのこのソテー添え

〈吸物〉
冷製鮑とろろすり流し

〈造り〉
時鮭 親子和え 妻物一式

〈魚料理〉
ノルウェーサーモンの蒸し煮
茸のカプチャーノ仕立て

〈肉料理〉
オーストラリアンフィレステーキ
ソースジャスール

〈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**

〈オードブル〉
牛肉野菜巻き
しめじ春菊真砂和え
茸のタルト
サンマのマリネとカボチャのテリーヌ

〈吸物〉
鱧炙り 松茸 白菜 すだち

〈造り〉
生雲丹 いくら和え

〈魚料理〉
金目鯛のポワレ
ハーブバターソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ステーキ
茸フォンドヴォーソース

〈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

ダイヤモンドプラン

お1人様 **¥10,000**

〈オードブル〉
衣かつぎ 松葉銀杏 鯖棒寿司(柚子ジャリ)
ヤリイカ酢味噌掛け
カツオのカルパッチョ仕立て
鴨のロースト ヴィンコットソース
さつまいもと茸のフラン

〈吸物〉
ほうぼう炙り 大根すり流し 白菜 柚子

〈造り〉
鯛 トロ 赤座海老 妻物一式

〈焼物〉
鮎塩焼き

〈魚料理〉
太刀魚のムニエル
シャンピニオンデュクセルのソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ステーキ
秋茄子のグラタン添え

〈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・ワイン(赤・白)・焼酎(麦・芋)・日本酒・梅酒・カシス・ウイスキー
ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース
コーラ・ジンジャーエール



※写真はイメージです。

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

Takezono
TajimaBeef & Hotel