

2018年12月～2019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。

## サファイアプラン

お1人様 **¥6,000**

〈オードブル〉  
フォアグラ入り田舎風パテ

〈吸物〉  
鯛と混野菜 味噌仕立て

〈造り〉  
鯛の塩たたき みぞれ仕立て 妻物一式

〈魚料理〉  
真鯛のピカタ風2種ソース

〈肉料理〉  
オーストラリアンフィレステーキ  
法蓮草と蓮根のグラタン添え

〈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

## ルビープラン

お1人様 **¥8,000**

〈オードブル〉  
コールドビーフ 赤なまこポン酢  
サーモンムース クレープ包み

〈吸物〉  
蟹真丈 清汁仕立て

〈造り〉  
鯛 鯛 妻物一式

〈魚料理〉  
寒鯛のグリル ソースピカント

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ステーキ  
冬の根菜達と共に

〈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〉  
モッツアレラチーズと生ハム あん肝  
カッペリーニのパプリカソース 鴨ロース煮  
キャロットのラペ オレンジ風味 松風

〈吸物〉  
鯛のみぞれ仕立て

〈造り〉  
河豚と鯛の焼き霜造り 妻物一式

〈揚物〉  
鯛変わり揚げ

〈魚料理〉  
鮫鱈のムニエル 蟹のピスクソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ステーキ  
濃厚赤ワインソース

〈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

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