

2019年4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。

サファイアプラン

お1人様 **¥7,000**

〈オードブル〉
海の幸と春野菜のサラダ仕立て

〈吸物〉
うぐいす豆すり流し

〈造り〉
鱈のたたき 妻物一式

〈魚料理〉
真鯛のソテー 白ワインソース

〈肉料理〉
オーストラリアンフィレスステーキ
グリーンペッパーソース

〈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

ルビープラン

お1人様 **¥9,000**

〈オードブル〉
春野菜とサーモンのゼリー寄せ
ウニの香りをまとった真鯛のムース
うすい豆腐

〈吸物〉
サヨリのすまし仕立て

〈造り〉
鯛 鱈のたたき 妻物一式

〈魚料理〉
鱈のムニエル 焦がしバターソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ステーキ
和風おろしソース

〈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 **¥11,000**

〈オードブル〉
シーフード豆腐サラダ 但馬牛の生春巻
フォアグラの冷製ロワイヤル 白身魚南蛮
木の芽和え うすい豆腐

〈吸物〉
蛤と筍のすまし仕立て

〈造り〉
イサキ炙り 鱈のたたき 妻物一式

〈蒸物〉
鯛の桜蒸し

〈魚料理〉
イトヨリのバルサミコソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ステーキ
マデラソース

〈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日前までにお願いいたします。
※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