

2019年6月～8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〉  
湯ダコのカルパッチョ 彩りソース

〈吸物〉  
玉子豆腐と順才の清し仕立て

〈造り〉  
鮮魚のとろろかけ 大葉醤油

〈魚料理〉  
活スズキの海苔クリームソース

〈肉料理〉  
オーストラリアンフィレスステーキ  
粒マスタードソース

〈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〉  
長芋豆腐  
コーンブランマンジェとホタテマリネ  
夏野菜のプレス

〈吸物〉  
焼き目鯛の清し仕立て 焼き茄子

〈造り〉  
縞鯨 鯛 妻物一式

〈魚料理〉  
的鯛のムニエル トマトソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ステーキ  
赤ワインオイスターソース

〈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 **¥11,000**

〈オードブル〉  
唐辛子の焼き浸し 長芋豆腐  
ウニとオクラのコンソメゼリー  
ムール貝のオイル漬け  
うなぎの小袖寿司 パプリカのピクルス

〈吸物〉  
鱧と順才の薄葛仕立て

〈造り〉  
館中トロ 縞鯨 鯛 妻物一式

〈蒸物〉  
穴子の冷製茶碗蒸し 銀あん

〈魚料理〉  
イサキのソテー ラビゴットソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ステーキ  
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