

2019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 ¥7,000

〈オードブル〉
鴨ロースト蜂蜜風味 秋の茸と野菜添え

〈吸物〉
胡麻豆腐 うす葛仕立て

〈造り〉
秋鮭の醤油漬け

〈魚料理〉
太刀魚のムニエル コンソメバターソース

〈肉料理〉
オーストラリアンフィレステーキ
赤ワインピネガーソース

〈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〉
胡麻豆腐
黒毛和牛のインヴォルティニ
サーモンと茸のテリーヌ

〈吸物〉
焼き甘鯛と茸の吸物 木の芽

〈造り〉
鯛 鱈 妻物一式

〈魚料理〉
ノルウェーサーモンの香草カツレツ

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ステーキ
いろいろ茸のソース

〈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〉
春菊としめじのお浸し 牛肉八幡巻
カリフラワーのムースカクテル
サーモンのクリームロール
かますの小袖寿司 無花果と焼き茄子のマリネ

〈吸物〉
名残鱈と松茸 澄まし仕立て

〈造り〉
鯛 戻り鱈 太刀魚 妻物一式

〈蒸物〉
胡麻豆腐揚げ出し いくら 旨出汁あん

〈魚料理〉
甘鯛のソテー アクアパッツァ風ソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ
西洋わさびソース

〈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