

2020年3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〉  
紋甲イカとアスパラガスの  
エスカベッシュ

〈吸物〉  
ひろうす 薄葛仕立て

〈造り〉  
サーモンのサラダ仕立て

〈魚料理〉  
真鯛のポワレ  
味噌クリームソース

〈肉料理〉  
オーストラリアンフィレステーキ  
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〉  
真鯛と蟹のテリーヌ  
山菜白和え  
イベリコ豚のパテ

〈吸物〉  
むすび細魚のすまし仕立て

〈造り〉  
鯛 伊佐木の焼き霜 妻物一式

〈魚料理〉  
鱈のソテー  
ラビゴットソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛赤身ステーキ  
春野菜添え

〈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

## ダイヤモンドプラン

お1人様 **¥11,000**

〈オードブル〉  
ブロッコリーのムース コンソメジュレ  
魚貝のアボカドクリームタルト  
うすい豆腐  
山菜白和え

タコトマト煮 オリーブ添え  
白身魚のげんちゃん蒸し

〈吸物〉  
はまぐりと山菜の吸物

〈造り〉  
鯛 伊佐木の焼き霜 本鮪 妻物一式

〈揚物〉  
海老の変わり揚げ 山菜天ぷら 塩レモン

〈魚料理〉  
舌平目とホタテのムニエル  
白ワインソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ  
リヨネーズソース エストラゴン風味

〈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