

2020年12月～2021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 ¥7,000

〈オードブル〉  
ホタテとサーモンの  
カルパッチョ

〈吸物〉  
百合根のすり流し

〈造り〉  
鱈 妻物一式

〈魚料理〉  
寒ブリのソテー  
エシャロットカレーソース

〈肉料理〉  
オーストラリアンフィレステーキ  
ジャスールソース

〈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〉  
コールドビーフ  
百合根豆腐  
サーモンムースのズワイガニ添え

〈吸物〉  
蟹真丈 清まし仕立て 柚子

〈造り〉  
鱈 本鮓 妻物一式

〈魚料理〉  
真タラのムニエル  
アンチョビソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ステーキ  
にんにく醤油 山葵

〈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〉  
ゴボウのムース コンソメゼリー  
合鴨ロースト 干し柿のクリームチーズ  
真鯛のマリネ 葱のジェノバゼ  
蟹と青菜の真砂和え  
百合根豆腐 子持ち鮎

〈吸物〉  
甘鯛 薄葛仕立て 柚子

〈造り〉  
鯛 河豚の焼き霜 本鮓 妻物一式

〈揚物〉  
鱈唐揚げ みぞれあん 水菜 生姜

〈魚料理〉  
金目鯛の白ワイン蒸し  
マッシュルームのクリームソース

〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ  
ヴィンコットソース

〈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

- ◎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。



※写真はイメージです。



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