

2021年3月～2021年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〉

サワラのカルパッチョ ～春の訪れ～

〈吸物〉

海老芋饅頭 花びら百合根 木の芽

〈造り〉

伊佐木焼き霜 サラダ仕立て

〈魚料理〉

真鯛のソテー
濃厚トマトソース

〈肉料理〉

オーストラリアンフィレステーキ
和風オニオンソース

〈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

ルビープラン

お1人様 ¥9,000

〈オードブル〉

ウニのフラン
真鯛のテリーヌと甘エビ 春野菜添え
鱒けんちん蒸し

〈吸物〉

あいなめ 鮎魚女 葛打ち 筍 花びら百合根 梅肉

〈造り〉

伊佐木焼き霜 本舗 妻物一式

〈魚料理〉

サワラのムニエル
ハーブクリームソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ステーキ
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

ダイヤプラン

お1人様 ¥11,000

〈オードブル〉

空豆のムース コンソメゼリー
タコのトマト煮 オリーブ添え
鱒けんちん蒸し うぐいす豆腐
穴子の南蛮漬け
菜の花の黒毛和牛肉巻き

〈吸物〉

はまぐり 蛤 筍 花びら百合根 木の芽

〈造り〉

本舗 鯛 雲丹 妻物一式

〈煮物〉

海老芋饅頭 みぞれ煮 山葵

〈魚料理〉

アイナメのソテー
桜エビの白ワインソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ロースステーキ
和風大葉ソース

〈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。
- ◎宴会場の開閉可能な窓・扉を開放し、換気をしております。
また、空調設備につきましては「外気導入方式」により、
建築基準法設定量の約2倍で換気を行っております。
- ◎情勢により、ご宴会終了時間に制限がある場合がございますので
ご相談ください。



◇マスク着用の実施
館内入場の際は、マスク着用をお願いしております。



◇アルコール消毒液の設置
安全帯ご利用の際は、
手洗いのアルコール消毒液をお願いしております。



◇検温
安全帯ご利用の際は、検温をお願いしております。
37.5℃以上の方のご入場をお断りしております。



◇ソーシャルディスタンス
三密回避のご協力をお願いします。

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