

2021年7月～8月

ホテルに宿る旅館の心。

Hotel
Takezono Ashiya
ホテル竹園芦屋



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〉

ハモのテリーヌ 梅肉のビュッレ～夏野菜と共に～

〈吸物〉

貝柱真丈 若布 木の芽

〈造り〉

すずきの洗い 妻物一式

〈魚料理〉

メカジキのソテー ソースピカント

〈肉料理〉

オーストラリアンフィレステーキ ピクルス添え
グレイビーソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 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〉

冷製コンソメロワイヤル 伊勢海老添え
黒毛和牛冷しゃぶ ポン酢ジュレ
とろろオクラ豆腐

〈吸物〉

鱧と玉子豆腐 梅肉 柚子

〈造り〉

鮪 鯖 妻物一式

〈魚料理〉

スズキのソテー
パプリカのクリームソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ステーキ
粒マスタードソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 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〉

夏野菜とトマトのムース
キハダマグロの炙り ネギのジェノベーゼ
黒毛和牛ローストビーフ ラタトゥイユ添え
順才 とろろオクラ豆腐 うなぎ二見

〈吸物〉

ぼたん鱧 冬瓜 梅肉 柚子

〈造り〉

すずきの洗い 鮪 鯖 妻物一式

〈揚げ物〉

稚鮎の唐揚げ 青唐 レモン

〈魚料理〉

イサキのソテー

5種のスパイスソース

〈肉料理〉

黒毛和牛ロースステーキ 香草パン粉と共に
赤ワインソース

〈お食事〉

ご飯 味噌汁 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