

2021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



# 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〉

ホタテとサツマイモのセリクル仕立て  
柿のピューレ

〈吸物〉

蟹真丈 若布 柚子 紅葉人参

〈造り〉

戻り鱈サラダ仕立て ぼん酢

〈魚料理〉

ノルウェーサーモンとキノコの白ワイン蒸し  
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  
和風ワサビソース

〈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〉

キハダマグロのサラダ仕立て  
蟹と菊花酢の物  
鶏モモとゴボウのファルス 茸のマリネ添え

〈吸物〉

秋鮭のすまし仕立て  
松茸 柚子 紅葉人参

〈造り〉

紅葉鯛 戻り鱈 妻物一式

〈魚料理〉

イトヨリダイのムニエル  
ベルシーソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ステーキ  
ニンニク醤油ソース

〈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

## ダイヤプラン

お1人様 ¥11,000

〈オードブル〉

焼きナスのムース オレンジポン酢ジュレ  
味噌漬クリームチーズ イカとオリーブのサラダ  
平豆と椎茸の胡麻和え 蟹菊花酢の物 銀杏餅

〈吸物〉

焼カマスのすまし仕立て  
松茸 柚子 紅葉人参

〈造り〉

紅葉鯛 戻り鱈 アオリイカ 妻物一式

〈揚げ物〉

蟹の天ぷら 青唐 塩 レモン

〈魚料理〉

タチウオのピカタ  
フレッシュトマトソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ロースステーキ マデラソース  
焼きリゾット添え

〈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。



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