

2021年12月～2022年1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〉  
マリネサーモンと彩り野菜のピクルス  
大葉のジュレ
- 〈吸物〉  
帆立真丈 ほうれん草 人参 柚子
- 〈造り〉  
寒鯛のたたき 辛味大根 大葉醤油
- 〈魚料理〉  
真ダラとホタテのムース イクラ添え
- 〈肉料理〉  
オーストラリアンフィレステーキ  
ピーツと味噌のソース  
さつま芋とリンゴのグラタン添え
- 〈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

## ルビープラン

お1人様 ¥9,000

- 〈オードブル〉  
タラの白子フラン ウニと共に  
ノルウェーサーモンのテリーヌ イクラ添え  
嶺岡豆腐
- 〈吸物〉  
鱈と大根のみぞれ仕立て  
ほうれん草 柚子
- 〈造り〉  
本館 鯛の塩たたき 妻物一式
- 〈魚料理〉  
ブリの海藻蒸し  
ソース・ヴィエルジュ
- 〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ステーキ  
西洋わさびのソース
- 〈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〉  
カブのムース スモークサーモンサラダ  
嶺岡豆腐 ウニと椎茸のファルシ  
鯛の昆布メからすみ和え 蟹と燕の寿司
- 〈吸物〉  
焼甘鯛 椎茸 うす葛仕立て  
ほうれん草 柚子
- 〈造り〉  
河豚たたき 本館 妻物一式
- 〈蒸物〉  
白子豆腐 いくら 旨出汁あん 生姜葱
- 〈魚料理〉  
アンコウのムニエル  
アメリカンソース
- 〈肉料理〉  
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ  
グリーンペッパーソース
- 〈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

### 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。



◇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℃以上の方のご入室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いたします。

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