



2022年4月～5月

HOTEL
TAKEZONO
ASHIYA

和洋コースプラン

ご家族やお友達、お仲間、大切な方々とお集りに。
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〉

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て

〈吸物〉

うすい豆すり流し 竹の子
花びら大根 木の芽

〈造り〉

本日の鮮魚 とろろがけ 大葉醤油 わさび

〈魚料理〉

鱈の若草グラタン仕立て
あさりクリームソース

〈肉料理〉

オーストラリアンフィレステーキ
山菜ラタトゥイユ添え

〈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〉

白身魚とサーモンのガトー仕立て
ヴィシソワーズのブランマンジェ 甘エビ添え
うすい豆腐

〈吸物〉

蛤潮仕立て 若芽 三つ葉 木の芽

〈造り〉

桜鯛 鱈の塩たたき 妻物一式

〈魚料理〉

真鯛のポワレ ゴボウピューレ
バルサミコソース

〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ステーキ
和風きのこソース

〈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〉

山菜のキャッシュ 根セロリのムース
サーモンのコンフィ うすい豆腐
竹の子木の芽和え ほたるいか

〈吸物〉

鮎並葛打ち わらび 木の芽 梅肉

〈造り〉

桜鯛 本鮎 伊佐木 妻物一式

〈蒸物〉

鱈の道明寺蒸し うぐいす餡 山葵

〈魚料理〉

イトヨリのソテー
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
柚子胡椒風味のソース

〈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

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。



ホテル竹園芦屋
個室・宴会ご予約

[お問い合わせ] TEL 0797-32-9581(ホテル総合受付直通) FAX 0797-32-0777
[受付時間] 10:00 ~ 19:00 [メール予約] banquet@takezono.co.jp