

2022年6月～8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〉
蒸し鶏のサラダ仕立て ジェノバソース

〈吸物〉
焼きすずき すまし仕立て

〈造り〉
鮓と彩り野菜 和風ドレッシング

〈魚料理〉
スズキのソテー 味噌クリームソース

〈肉料理〉
オーストラリアンフィレステーキとポテトグラタン
デミグラスソース

〈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〉
若鶏と夏野菜のテリーヌ
海の幸の冷製ロワイヤル
とろろ豆腐

〈吸物〉
鱧と冬瓜のすまし仕立て

〈造り〉
すずきの洗い 鮓 妻物一式

〈魚料理〉
舌平目と帆立ムースのヴァブール
アメリカーナソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ステーキ
赤ワインと山椒のソース

〈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〉
ホワイトコーンムース
竹園特選黒毛和牛ローストビーフ
ドライフルーツのチーズテリーヌ 順菜
手稲寿司 とろろ豆腐

〈吸物〉
鮎のすまし仕立て

〈造り〉
鯛焼霜 本鮓 鱧落とし 妻物一式

〈温物〉
鰻豆腐 べっ甲餡 山葵

〈魚料理〉
太刀魚と帆立のソテー バルサミコソース

〈肉料理〉
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ
ペリグーソース

〈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2時間30分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