

2023年9月～11月

HOTEL  
TAKEZONO  
ASHIYA  
3F 宴会場

# 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。

## 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

### サファイアプラン

お1人様 **¥8,000**

#### 〈オードブル〉

魚介のマリネ ラタトゥイユ添え

#### 〈吸物〉

蟹真丈 青味 柚子

#### 〈造り〉

鰹たたきサラダ仕立て ぼん酢

#### 〈魚料理〉

サーモンのブタネスカソース

#### 〈肉料理〉

オーストラリアンフィレステーキ (50g)  
バルサミコソース

#### 〈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 **¥10,000**

#### 〈オードブル〉

サーモンと茸のテリーヌ  
焼き茸のみぞれぼん酢和え  
ゆり根の袱紗玉子

#### 〈吸物〉

秋鮭のすまし仕立て 松茸 柚子

#### 〈造り〉

鯛松皮造り 鰹たたき 妻物一式

#### 〈魚料理〉

イトヨリのソテー バルサミコソース

#### 〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ステーキ (40g)  
和風おろしソース

#### 〈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 **¥12,000**

#### 〈オードブル〉

人参のムース 茸のキッシュ  
鯛のカルパッチョ 野菜の白和え  
焼き茸のみぞれぼん酢和え  
ゆり根の袱紗玉子

#### 〈吸物〉

甘鯛すまし仕立て 松茸 柚子

#### 〈造り〉

鯛松皮造り 鰹たたき 烏賊 妻物一式

#### 〈旬菜〉

竹園特選黒毛和牛しゃぶしゃぶ

#### 〈魚料理〉

シロアマダイのウロコ焼き デュクセルソース

#### 〈肉料理〉

竹園特選黒毛和牛ロースステーキ (40g)と秋野菜のフリット  
柚子塩と山葵

#### 〈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

## 〈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



コスモスの間

飛鳥の間

◎仕入れ等により内容が変更になる場合がございます。

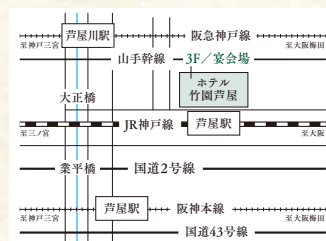
◎ご予約および内容等の変更は、3日前までをお願いいたします。

※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。◎写真はイメージです。



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