期間限定
2024
3/1(金)～5/31(金)

春のさくらフェア

神戸牛
赤ワイン煮込み
が付きます！

HOTEL TAKEZONO ASHIYA
3F 宴会場

2024年3月～5月

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

舞（まい）コース

お１人様 ￥8,000

《カクテルオードブル》
鶏むね肉のヴァプール 春仕立て

《吸　物》
鯛の桜蒸し うす葛仕立て　木の芽

《造　り》
鰹たたき　縞鯵　烏賊

《魚料理》
サーモンムニエル タルタルソース

《肉料理》
竹園特選黒毛和牛 赤身ステーキ(50g)
粒マスタードソース

《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

陽（よう）コース

お１人様 ￥10,000

《オードブルサラダ》
鯛のカルパッチョ

《吸　物》
蛤のスープ仕立て　白髪葱　筍　木の芽

《造　り》
鰹たたき　縞鯵　烏賊

《魚料理》
サワラの蒸し焼き
味噌胡麻クリームソース

《肉料理》
竹園特選黒毛和牛 ロースステーキ(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

雅（みやび）コース

お１人様 ￥12,000

《オードブルサラダ》
スモークサーモンと帆立のカルパッチョ

《吸　物》
鮎魚女（あいなめ）から揚げ　蕨（わらび）　梅肉　木の芽

《造　り》
鰹たたき　縞鯵　烏賊

《魚料理》
鯛のソテー
桜エビの白ワインソース

《肉料理》
竹園特選黒毛和牛 フィレステーキ(50g)
マデラソース

《お食事》
ご飯　味噌汁　香の物

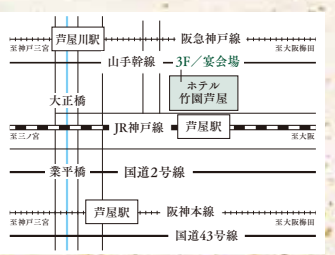
《デザート》
デザート　コーヒー または 紅茶

〈フリードリンクメニュー〉
瓶ビール・ワイン（赤・白）・焼酎(麦・芋)・日本酒・梅酒・カシス・ウイスキー・ノンアルコールビール
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

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日前までにお願いいたします。
※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　［ホームページ］https://takezono.co.jp