

卓盛コース

¥5,500 (税・サ込)

前菜

春の鯛のカルパッチョ
春野菜のバーニャカウダ
筍と木の芽の白和え

温菜

春キャベツと蛤の酒蒸し

主菜

鯉の西京焼き
牛肉のグリル桜ソース添え

食事

桜ちらし寿司

デザート

桜餅 (3月)
苺と抹茶のムース (4月)



春の宴会 メニュー

ホテルベルマーレ

ビュッフェ

¥6,000 (税・サ込)

前菜・冷製料理

春の鯛のカルパッチョ
春野菜のバーニャカウダ
桜えびと新玉ねぎのマリネ
ホタルイカの酢味噌和え
筍と木の芽の白和え

温製料理

春キャベツとアサリのワイン蒸し
筍と鶏肉の炊き込みご飯
新じゃがのグラタン
サーモンと春野菜のクリームソースパスタ

メインディッシュ

ローストビーフ 桜塩添え
鯛のポワレ菜の花ソース
鶏もも肉の桜味噌焼き
白身魚の酒蒸し 木の芽風味

スープ・パン

春キャベツと新玉ねぎのポタージュ
桜あんぱん

デザート

桜のパンナコッタ
苺と抹茶のムース
桜餅
抹茶ケーキ
苺のミニパフェ

●オプションメニュー●

桜色のちらし寿司 + ¥800
春野菜の天ぷら + ¥500
桜エビと山菜のかき揚げ + ¥300

～歓送迎会・同窓会

職場、仲間とのお集まりに～

2月1日(土) ▶ 5月31日(土)

●場所：ホテルベルマーレ宴会場 ●人数：8名様～

フレンチフルコース

¥8,800 (税・サ込)

アミューズブーシュ

ズワイガニのリエットと桜の香るプリネ

冷前菜

ホタルイカと菜の花のマリネ
～柚子ヴィネグレット～

スープ

春野菜のミネストローネ

魚料理

ノドグロのポワレ
～新玉ねぎと桜海老のフリット～

肉料理

能登牛肉のロティ
～山椒風味の赤ワインソースと筍のグリエ～

デザート

桜のムース
～苺のコンポートと共に～

ブレッド

コーヒー



写真はイメージです

2時間飲み放題

スタンダード ¥2,500 (税・サ込)

ビール、焼酎、日本酒、ウイスキー、酎ハイ、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

グレードアップ ¥3,000 (税・サ込)

ビール、焼酎、日本酒、ウイスキー、冷酒、ワイン(赤・白)、カクテル、酎ハイ、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

【宴会特典】 1. 送迎無料サービス(舞鶴市内) 2. 宿泊割引