

ベルマーレ「夏の納涼会プラン」

会場 | 宴会場

夏の宴を彩る、
美味しい料理と
笑顔の時間。

フルコース
8,800円(税・サ込)

サザエ&雲丹&海老&マグロ甜麺醤味噌焼
ツブ貝と帆立貝と茶蕎麦、蕃茄マリネ ※8名様より承ります
蟹と夏野菜のロワイヤル トリュフクリームを流して
チキンとレンズ豆のポビエット トマトソース ジェノベーゼ
夏のスズキボアレのアンクルート 牡蠣のパンブランクリームソース
低温調理ビーフステーキ アスパラガスのグリル ポルチーニクリームソース
ブレッド&バター 穴子御飯 御味噌汁椀仕立て
プティフル コーヒー

幹事さまが
いろんな選択ができる
納涼会プラン。
夏に何度でも
ご利用をください!!

海の幸マリネ
夏野菜のグリル
コールドローストビーフ
パインナップル&スモークチキンのマリネ
夏のスズキ オープン焼き トマトサルサソース
タンダリーチキンとベジタブル和え
柔らかビーフ BBQソース
ミックスサラダ・トマト・コーン・二種ドレッシング
ホテル特製カレー&ライス
冷麦
三種デザート
フルーツ

海の幸マリネ 夏野菜のグリル
コールドローストビーフ グリーンサラダ添え
パインナップル&スモークチキンのマリネ
夏のスズキ オープン焼き トマトサルサソース
タンダリーチキンとベジタブル和え
柔らかビーフ BBQソース
味付け穴子天ぷら&冷麦
ティラミス ベリーベリー

ブッフェ
6,600円(税・サ込)

※20名様より承ります

卓盛コース
5,500円(税・サ込)

※8名様より承ります

大人数パーティーも
お任せください!! ※写真は8名盛です

BBQも
お楽しみいただけます!!

場所:テラス

※写真はイメージです

シーフード&ミックスグリーンサラダ
三種焼き野菜
チキンレック(80g)
ポークバラ肉(80g)
ビーフカルビ(150g)
ラムレック(100g)
殻付海老(1尾)
BBQソース・ポン酢・レモン・胡麻ダレ
ライス・御漬物
フルーツ

BBQスタイル
5,500円(税・サ込)

※8名様より承ります

三種タバコ
三種焼き野菜
オマール海老(1/2尾)
ポークロース(80g)
国産牛ロース(100g)
ヒオキガイ貝(1枚)
和牛カルビ(80g)
BBQソース・ポン酢・レモン・胡麻ダレ

【セミbuffeコーナー】

ミックスサラダ・トマト・コーン・二種ドレッシング
ホテル特製カレー&ライス
冷麦
三種類デザート
フルーツ

BBQ+セミブッフェ
8,800円(税・サ込)

※20名様より承ります

飲み放題付(2時間)

2,200円(税・サ込)

生ビール・瓶ビール・焼酎・
ウィスキー・酎ハイ・日本酒・
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

+550円(税・サ込)で
飲み放題グレードアップ!!

赤白グラスワイン・カクテル
ノンアルコールカクテル・冷酒を追加

夏の納涼会特典

- ①舞鶴市内マイクロバス送迎
- ②宿泊宴会特別料金
- ③生ビールサーバー付(40名以上のご利用) ※飲み放題付の方

