

# 春の宴会プラン

3月1日(木)  
スタート!!

門出の春、ご卒業・ご入学のお祝いや歓送迎会・謝恩会など、心を込めた手作り料理で語らいのひとときをお過ごしください。



歓迎会にもオススメ!

※写真は4,700円コース

県産甘豚・大海老・鮮魚・桜海老

2時間  
飲み放題  
料理 8品

4,700円 (税込)

※3名様より承ります。 ■料理のみの場合 3,700円(税込)

- ①旬の先付 ②本日直送のお造り盛り合わせ ③塩麹で漬けた新潟県産甘豚のタリアータ
- ④春野菜と海鮮の磯風味揚げ〜濃厚な海老味噌ソースで〜 ⑤大海老と貝鮮の土鍋蒸し
- ⑥本日入荷の白身魚の桜香る蕪蒸し風 ⑦桜海老と新筍の県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
- ⑧デザート



※写真は6,000円コース

ずわい蟹・桜鯛・県産A5中之島和牛・鮑

お祝い事にも  
オススメ!

2時間  
飲み放題  
料理 9品

6,000円 (税込)

※3名様より承ります。 ■料理のみの場合 5,000円(税込)

- ①旬の前菜盛り合わせ ②本日直送のお造り盛り合わせ
- ③新潟県産A5中之島和牛しゃぶしゃぶ ④活鮑の肝バターソース いくらのせ
- ⑤本日入荷の白身魚の桜香る蕪蒸し風 ⑥活ずわい蟹と新筍布の酒蒸し
- ⑦春野菜と海鮮の磯風味揚げ〜濃厚な海老味噌ソースで〜
- ⑧桜鯛と新筍の県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯 ⑨デザート

県産甘豚・大海老・桜海老

昼宴会にもオススメ!

2時間  
飲み放題  
料理 8品

4,200円 (税込)

※3名様より承ります。 ■料理のみの場合 3,200円(税込)

- ①旬の先付 ②本日直送のお造り盛り合わせ ③塩麹で漬けた新潟県産甘豚のタリアータ
- ④大海老と貝鮮の土鍋蒸し ⑤本日入荷の白身魚の桜香る蕪蒸し風
- ⑥菜の花と蟹の茶碗蒸し ⑦桜海老と新筍の県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯 ⑧デザート

県産A5中之島和牛・鮑・桜海老

送別会にもオススメ!

2時間  
飲み放題  
料理 8品

5,500円 (税込)

※3名様より承ります。 ■料理のみの場合 4,500円(税込)

- ①旬の前菜盛り合わせ ②本日直送のお造り盛り合わせ ③新潟県産A5中之島和牛ステーキ
- ④活鮑の肝バターソース いくらのせ ⑤本日入荷の白身魚の桜香る蕪蒸し風
- ⑥春野菜と海鮮の磯風味揚げ〜濃厚な海老味噌ソースで〜 ⑦桜海老と新筍の県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯 ⑧デザート

プラス  
500円  
コース  
オプション  
※全員参加に限ります。

1 2時間では物足りない!  
飲み放題1時間延長!!

2 高級ウイスキー4種を飲み比べ!!  
響・山崎・白州・知多も飲み放題!!



T-POINTが  
貯まる! 使える!

ゼンテイグループ ●記載のコースは下記の4店舗が対象です。

## 村将軍 亭 蔵 善 越後の台所

本店 加茂市穀町8-5  
☎0256(52)8366

西加茂店 加茂市寿町1536-9  
☎0256(53)2855

田上店 田上町大字吉田新田丁323-5  
☎0256(57)2075

亀田店 新潟市江南区早苗2-1-46  
☎025(381)1189

最大宴会人数：60名様まで

最大宴会人数：80名様まで

最大宴会人数：180名様まで

最大宴会人数：70名様まで

旬彩創和  
VG 加茂店  
VG 新津店  
最大宴会人数：40名様まで  
最大宴会人数：88名様まで

VG 加茂店  
VG 新津店  
TEL:0256(53)3232  
TEL:0250(25)12521

10名様以上乗車で  
無料送迎致します。  
※本店、西加茂店、田上店、亀田店のみ。  
要予約

●全コース、ご予約は前日までとさせていただきます。  
●その他、ご予算に応じますのでお気軽にご相談ください。●写真と料理が実際のものとは異なる場合があります。●仕入れにより多少内容が異なる場合がございます。●ご宴会コース以外の小グループ様のご予約も承っております。

おトクな情報満載! ゼンテイ 検索 www.e-tezukuri.jp/