

期間
令和
元年
6/1(土)
8/31(土)

宴会プラン

夏忘れ、納涼会、懇親会など、夏のお集まりはぜひ「ぜんていグループ」で!

夏の



県産甘豚・牡蠣・牛リブブロス

2時間
飲み放題 **5,000円** (税込)

※3名様より承ります。 ■料理のみの場合 4,000円(税込)

- 料理 8品
- ①旬の先付 ②本日入荷のお造り盛り合わせ
 - ③県産甘豚と県産コシヒカリの塩麹で漬けた炙り鶏の土鍋蒸ししゃぶ
 - ④牛リブブロスのタリアータ ⑤季節の茶碗蒸し
 - ⑥枝豆の海老真丈揚げと夏牡蠣の揚げ物
 - ⑦浅利と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
 - ⑧デザート



県産あがの姫牛・紅ずわい蟹・牡蠣・牛リブブロス

2時間
飲み放題 **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)

- 料理 8品
- ①季節の前菜盛り合わせ ②本日入荷のお造り盛り合わせ
 - ③県産あがの姫牛と県産コシヒカリの塩麹で漬けた炙り鶏の土鍋蒸ししゃぶ
 - ④牛リブブロスのタリアータ ⑤紅ずわい蟹陶板蒸し
 - ⑥枝豆の海老真丈揚げと夏牡蠣の揚げ物
 - ⑦浅利と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
 - ⑧デザート



極上ローストビーフ・牡蠣・旬魚

2時間
飲み放題 **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)

- 料理 7品
- ①旬の先付 ②本日入荷のお造り盛り合わせ
 - ③県産コシヒカリの塩麹で漬けた炙り鶏のセイロ蒸し
 - ④極上ローストビーフ~夏野菜添え~
 - ⑤季節の茶碗蒸し
 - ⑥枝豆の海老真丈揚げと夏牡蠣の揚げ物 ⑦若布冷麺



活鮑・県産あがの姫牛・うなぎ・紅ずわい蟹

2時間
飲み放題 **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)

- 料理 8品
- ①季節の前菜盛り合わせ ②本日入荷のお造り盛り合わせ
 - ③県産あがの姫牛のタリアータ ④活鮑地獄焼き
 - ⑤紅ずわい蟹陶板蒸し
 - ⑥枝豆の海老真丈揚げと夏牡蠣の揚げ物
 - ⑦うなぎと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・のど黒・活鮑・紅ずわい蟹

2時間
飲み放題 **6,500円** (税込)

※3名様より承ります。 ■料理のみの場合 5,500円(税込)

- 料理 8品
- ①季節の前菜盛り合わせ ②本日入荷のお造り盛り合わせ
 - ③県産A5中之島和牛のタリアータ
 - ④活鮑地獄焼き ⑤紅ずわい蟹陶板蒸し
 - ⑥枝豆の海老真丈揚げと夏牡蠣の揚げ物
 - ⑦のど黒と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
 - ⑧デザート

コースオプション ※全員参加に限りです。

500円 コース
プラス

2時間では物足りない!
飲み放題1時間延長!!

ぜんていグループ ●記載のコースは下記の3店舗が対象です。

味自慢 村将軍

本店 加茂市穀町8-5
☎0256(52)8366

最大60名様までの宴会場完備!!

膳 手作り料理の店 亭 ぜんてい

西加茂店 加茂市寿町1536-9
☎0256(53)2855

最大80名様までの宴会場完備!!

ぜんてい 越後の台所

亀田店 新潟市江南区早苗2-1-46
☎025(381)1189

最大70名様までの宴会場完備!!

10名様以上乗車で
無料送迎致します。 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。

Check!! おトクな情報満載! ぜんてい 検索

www.e-tezukuri.jp/

VG 加茂店 加茂市穀町1916-1 TEL:0256(53)3232

VG 新津店 新潟市江南区早苗2-1-46 TEL:025(381)2321