



極上ローストビーフ・牡蠣・旬魚

2時間 飲み放題 4,500円 (税込)

※3名様より承ります。■料理のみの場合 3,500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茹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

コースオプション ※全員参加に限ります。
+ **500円コース**

- 1 オプション一番人気! 地酒10種飲み放題!!
- 2 2時間では物足りない! 飲み放題1時間延長!!
- 3 高級ビールも贅沢に飲み放題!! サントリーマスターズドリームも飲み放題!!

宴会コース専用『別邸すごろ』

10~96名様迄の大小個室完備!!



慶事・法事もご予約承ります。ご予算、お時間等お気軽にご相談ください。

夏忘れ、納涼会、懇親会など、夏のお集まりは、ぜんていグループで!!

夏の宴会プラン

期間
令和元年 6/1(土)
8/31(土)



県産甘豚・牡蠣・牛リブロース

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茹で漬けた炙り鶏の土鍋蒸ししゃぶ
 - ④牛リブロースのタリアータ 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・牛リブロース

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茹で漬けた炙り鶏の土鍋蒸ししゃぶ
 - ④牛リブロースのタリアータ 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



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・のだ黒・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のだ黒と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
 - ⑧デザート



越後の銘酒10種含む
2時間飲み放題

ぜんていおもてなし極上コース

2時間 飲み放題 8,000円 (税込)

※2名様より承ります。■料理のみの場合 6,500円(税込)

- 料理9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のだ黒一本焼き
 - ⑦枝豆の海老真丈揚げと夏牡蠣の揚げ物
 - ⑧うなぎ 又は 極上江戸前握り寿司
 - ※1グループが全員同じ料理に限ります。
 - ⑨デザート

ぜんていグループ ●記載のコースは下記の1店舗が対象です。

旬彩創和 SYUNSAI SOUWA



燕三条店 三条市須頃2-129
☎0256(34)1232

最大96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ご予約も承っております。

村将平 膳 亭 旬彩創和 ぜんてい 越後の台所

おトクな情報満載! ぜんてい 検索 www.e-tezukuri.jp