

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!!

期間:R4年6月1日~8月31日

夏の宴会プラン

2名様~
個室宴会
可能です!



※写真は6,500円コースです。

三元豚・旬魚・夏野菜など

三元豚・ローストビーフ・旬魚など

のど黒・うなぎ・活あわびなど

4,300円 (税込)

5,500円 (税込)

6,500円 (税込)

2時間飲み放題

2時間飲み放題

2時間飲み放題

※2名様より承ります。

■料理のみの場合 3,300円(税込)

※2名様より承ります。

■料理のみの場合 4,500円(税込)

※2名様より承ります。

■料理のみの場合 5,500円(税込)

料理 7品

- ①旬の先付 ②本日入荷のお造り4点盛り
- ③三元豚のしゃぶしゃぶ ④季節の茶碗蒸し
- ⑤低温調理した若鶏の中華風サラダ ⑥枝豆真丈揚げ
- ⑦若布冷麺

料理 8品 銘々盛り

- ①旬の前菜 ②本日入荷のお造り5点盛り
- ③三元豚のしゃぶしゃぶ ④太刀魚のムニエル
- ⑤じっくり低温調理したローストビーフ ⑥枝豆真丈揚げ
- ⑦若布冷麺 ⑧デザート

料理 8品 銘々盛り

- ①旬の前菜 ②本日入荷のお造り6点盛り
- ③リブロースステーキ ~夏野菜のグリル添え~
- ④活あわび踊り焼き ⑤のど黒塩焼 ⑥枝豆真丈揚げ
- 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



ぜんていのおもてなし極上コース

2時間 飲み放題 8,000円 (税込)

銘々盛り ※2名様より承ります。■料理のみの場合 7,000円(税込)

- ①旬の先付 ②季節の前菜 ③本日入荷のお造り3点盛り
- ④活あわび踊り焼き ⑤のど黒塩焼 ⑥若布冷麺
- ⑦海老と夏野菜のマリネ ⑧海鮮蒸し ~ぜんてい仕立て~
- ⑨季節野菜のオープン焼き ⑩県産A5中之島和牛のタリアータ
- ⑪枝豆真丈と海老天ぶら ⑫江戸前握り鮓 ⑬デザート

コース オプション

※全員参加に限ります。



1 +600円 (税込) プラス

2時間では物足りない! 飲み放題1時間延長!!

2 +600円 (税込) プラス

オプション一番人気! 地酒10種飲み放題!!

※燕三条店のみとなります。

3 +300円 (税込) プラス

お薦めのクラフトビール4種も飲み放題!! クラフトビール4種を飲み放題!!

●全コース、ご予約は前日までとさせていただきます。 ●1グループが全員同じプランとなります。 ●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。

旬彩創和 SYUNSAI SOUWA

燕三条店 三条市須頃2-129 ☎0256(34)1232

手作り料理の店 ぜんてい 亭

西加茂店 加茂市寿町1536-9 ☎0256(53)2855

旬彩創和 ぜんてい 越後の台所

新潟LEXN店 新潟市中央区天神1-12-7 LEXN1F ☎025(244)8807

亀田店 新潟市江南区早瀬2-1-46 ☎025(381)1189

おトクな情報満載 ぜんてい 検索

www.e-tezukuri.jp/

ぜんてい VG 新津店 新潟市秋葉区さつき野4-20-38 TEL.0250(25)2521

定食屋 虎太郎 三条荒町店 三条市荒町2-391-1 (ITTOYA様専用) TEL.0256(47)1569

焼肉 うさぎ 加茂市新栄町1916-1 (加茂市役所前) TEL.0256(53)3232

10名様以上乗車で無料送迎致します。要予約

新型コロナウイルス 感染予防対策
お客様に安心してお食事を楽しんでいただけるよう、当店では全スタッフのマスクの着用・検温・洗浄消毒の実施と、ご来店頂いたお客様にも検温と消毒のお願いをしております。又、店内は30分毎に換気を行い、消毒は1時間毎に実施しております。お客様にもご協力をお願いすることもございますが、何卒ご理解とご協力の程よろしくお願いたします。