



秋の宴会プラン

秋の味覚や旬の刺し盛りをはじめ、山海の手づくり料理で大切なご宴会を彩ります。

期間:R4年9月1日(木)~11月30日(水)

2名様~
個室宴会
可能です!

※写真は6,500円コースです。

三元豚しゃぶしゃぶ・
旬の海の幸、山の幸など

4,500円 (税込)

※2名様より承ります。■料理のみの場合 3,500円(税込)

2時間飲み放題

料理
7品

- ①季節の先付
- ②本日入荷のお造り4点盛り
- ③三元豚しゃぶしゃぶ ~紅茶のお出汁で~
- ④鶏肉と秋野菜のグリル
- ⑤きの子入り茶碗蒸し
- ⑥海老と季節野菜の天婦羅
- ⑦いろいろきの子と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯

特製ビーフシチュー・
三元豚しゃぶしゃぶ・旬魚など

5,500円 (税込)

※2名様より承ります。■料理のみの場合 4,500円(税込)

銘々盛り 2時間飲み放題

料理
8品

- ①季節の先付
- ②本日入荷のお造り5点盛り
- ③三元豚しゃぶしゃぶ ~紅茶のお出汁で~
- ④特製ビーフシチュー
- ⑤きの子入り茶碗蒸し
- ⑥海老と季節野菜の天婦羅
- ⑦秋鯖ときの子と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
- ⑧デザート

活あわび踊り焼き・松茸土瓶蒸し
県産あがの姫牛すき鍋など

6,500円 (税込)

※2名様より承ります。■料理のみの場合 5,500円(税込)

銘々盛り 2時間飲み放題

料理
8品

- ①季節の前菜盛り合わせ
- ②本日入荷のお造り6点盛り
- ③県産あがの姫牛のすき鍋
- ④活あわび踊り焼き
- ⑤松茸土瓶蒸し
- ⑥大海老天婦羅
- ⑦江戸前握り鮎
- ⑧デザート

お飲物
コースオプション

※全員参加に限ります。

2時間では物足りない!

プラス600円(税込)
飲み放題1時間延長!!

お料理
コースオプション

- のど黒塩焼き 1尾 約1,400円(税込1,540円)~2,400円(税込2,640円)
*盛り盛りとさせていただきます。
- のど黒お造り 2~3人前 1,580円(税込1,738円)
- 松茸土瓶蒸し 1人前 980円(税込1,078円)
- 活あわび踊り焼き 1人前 1,280円(税込1,408円)



●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。

記載のコースは下記の店舗が対象です。

ぜんい 越後の台所

亀田店
新潟市江南区早苗2-1-46
TEL.025(381)1189

10名様以上乗車で **要予約**
無料送迎致します。

ぜんいグループ お近くにお越しの際はどうぞお立ち寄りください。スタッフ一同お待ちしております。

膳亭 西加茂店 加茂市東町1336-9 TEL.0256(53)2855

旬彩創和 三桑店 三桑市東町2-129 TEL.0256(34)1232

新潟LEXNG 新潟市中央区南1-12-7 TEL.025(244)8807

VG 新津店 TEL.0250(25)2521

定食屋 虎太郎 三桑加茂店 三桑市東町2-391-1 TEL.0256(47)1569

焼肉うたかご 加茂市新栄町1916-1 TEL.0256(53)3232

おトクな情報満載
ぜんい 検索
www.e-tezukuri.jp/

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いたします。