



冬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。

冬の宴会プラン

期間:R6年12月1日(日)~R7年2月28日(金)

2名様~
個室宴会
可能です!

※写真は5,300円コースです。



選べるお鍋!

活あわび・ずわい蟹など8品

女性のお客様 特典付! 女性のお客様に、魚沼の里「菓子処さとや」の「抹茶バウム季節のフルーツ添え」をサービス!

冬の山海6品

三元豚・ローストビーフ・
冬野菜など7品

お料理
コース

3,500円 (税込)

お料理
コース

4,300円 (税込)

お料理
コース

5,300円 (税込)

※全てのお料理を個人盛りにする場合は+500円頂戴いたします。
※飲み放題は付いておりません。 ※2名様より承ります。

※全てのお料理を個人盛りにする場合は+500円頂戴いたします。
※飲み放題は付いておりません。 ※2名様より承ります。

銘々盛り ※飲み放題は付いておりません。
※2名様より承ります。

- ①季節の先付 ②本日入荷のお造り4種盛り
- ③鶏白湯鍋
- ④もちもち小籠包の蟹餡かけ
- ⑤海老真丈揚げ
- ⑥帆立と根菜の県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯

- ①季節の先付 ②本日入荷のお造り4種盛り
- ③三元豚のすき鍋 ④もちもち小籠包の蟹餡かけ
- ⑤自家製ローストビーフ~真鱈の利休揚げ添え~
- ⑥海老真丈揚げ
- ⑦帆立と根菜の県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯

- ①季節の前菜2点盛り ②本日入荷のお造り5種盛り
- ③選べるお鍋 ※1グループが全員同じ内容に限りませす。
あがの姫牛のすき鍋 or 寒ブリしゃぶしゃぶ
- ④活あわびの清酒八海山酒蒸し
- ⑤茶碗蒸し 蟹餡かけ ⑥海老真丈揚げ
- ⑦ずわい蟹のこぼれ寿司 ⑧岩海苔の味噌汁

オプション【飲み放題】※全員参加に限ります。

- ビール無し 2時間飲み放題 1,000円(税込)
- スタンダード(ビール有り)
2時間飲み放題 1,500円(税込)

飲み放題【追加】オプション

プラス800円で 飲み放題1時間延長!

お料理オプション

- のど黒塩焼き ※量り売りとしてさせていただきます。
1尾 約2,300円(税込)~3,400円(税込)
- のど黒お造り 2~3人前 2,607円(税込)

記載のコースは下記の店舗が対象です。

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
■定休日:月曜日

10名様以上乗車で 要予約
無料送迎致します。



■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。

ぜんていグループ 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 手作り料理の店 西加茂店
ぜんてい 加茂市南町1536-9
☎0256(53)2855

旬彩刺和 ぜんてい 燕三条店
三島市東町1-129
☎0256(34)1232

旬彩刺和 ぜんてい 新潟LEXNID
新潟市中央区天神1-12-7
LEXNID内
☎025(244)8807

ぜんてい 焼肉うた 新津店
TEL.0250(25)2521

ぜんてい 焼肉うた 加茂市新栄町1916-1
(加茂市役所前)
TEL.0256(53)3232

おトクな情報満載
ぜんてい 検索
www.e-tezukuri.jp/