

冬の宴会プラン

期間:R4年12月1日(木)~R5年2月28日(火)

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。

2名様~
個室宴会
可能です!

※写真は5,300円コースです。

寒ブリ・活鮑・国産黒毛和牛・握り鮓など8品

◆お料理コース◆

5,300円 (税込)

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季節の前菜盛り合わせ
- ②本日入荷のお造り5種盛り
- ③寒ブリしゃぶしゃぶ ④活あわび踊り焼き
- ⑤国産黒毛和牛タリアータ ⑥海鮮かぶら蒸し
- ⑦江戸前握り鮓 ⑧デザート

牛タンシチュー・三元豚・河豚・いくらなど8品

◆お料理コース◆

4,300円 (税込)

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
- ③三元豚のすき鍋 ④本日の小鉢
- ⑤特製牛タンシチュー ⑥白魚入り茶碗蒸し
- ⑦河豚唐揚げ ⑧いくらと帆立貝と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯

選べるお鍋・真鱈・旬魚など7品

◆お料理コース◆

3,800円 (税込)

選べるお鍋

※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選べるお鍋(うどん入り) ※1グループが全員同じ内容に限ります。
鶏つくねキムチ鍋 or 鶏つくね豆乳鍋
 - ④真鱈のムニエル ~季節野菜添え~
 - ⑤白魚入り茶碗蒸し ⑥海老と冬野菜の天婦羅
 - ⑦帆立貝と県産コシヒカリのセイロ蒸しご飯
- ※お料理を銘々盛りに変更の場合は+500円(税込)



ぜんていのおもてなし極上料理コース

個室
確保

7,000円 (税込)

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季節の前菜5品盛り ②本日入荷のお造り5種盛り
- ③国産黒毛和牛タリアータ ④活あわび踊り焼き
- ⑤のど黒焼き ⑥海鮮蒸し ⑦寒ブリしゃぶしゃぶ
- ⑧河豚白子焼き ⑨江戸前握り鮓 ⑩デザート

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

- ±500円(税込) クラフトビール4種も飲み放題!
※ビール無しの飲み放題には付けられません。
- ±800円(税込) 新潟銘酒10種も飲み放題!
- ±800円(税込) 飲み放題1時間延長!

お料理オプション

- のど黒塩焼き *量り売りときさせていただきます。
1尾 約1,650円(税込)~2,750円(税込)
- のど黒お造り 2~3人前 1,958円(税込)

●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。



新潟LEXN店 新潟市中央区天神1-12-7 LEXN1内1F
☎025(244)8807 ■定休日:日曜



VG 新潟店
〒951-8504 新潟市中央区つぎ野4-20-38
TEL.0250(25)2521

焼肉うたか 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/

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。