



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江戸前握り鮓
 - 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)
 ※2名様より承ります。■料理のみの場合 7,000円(税込)

銘々盛り

- ①季節の前菜9品盛り ②本日入荷のお造り5点盛り
- ③県産和牛タリアート ④活あわび踊り焼き ⑤のど黒焼き
- ⑥海鮮蒸し ⑦馬刺のカルパッチョ ⑧松茸土瓶蒸し
- ⑨季節野菜のオープン焼き ⑩ずわい蟹のこぼれ寿司
- ⑪デザート

お飲物
 コーポーション
 ※全員参加に限ります。

1 +600円で 2時間では物足りない!
飲み放題1時間延長!!
2 +300円で 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!!

お料理
 コーポーション

- 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)
 ※量り売りとして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。

記事のコースは下記の店舗が対象です。

膳亭 手作り料理の店
 西加茂店
 加茂市寿町1536-9
 ☎0256(53)2855

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。

旬彩創和 三糸市店 ☎0256(34)1232
 三糸市店 ☎0256(34)1232
 新津LEXNID 新潟市中央区天神1-12-7 LEXNID ☎025(244)8807
 亀田店 新潟市江南区早苗2-1-46 ☎025(381)1189

旬彩創和 V.G. 新潟市秋葉区さつき野4-20-38 TEL.0250(25)2521
 三糸市店 ☎0256(47)1569
 焼肉うら公 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 **要予約**
無料送迎致します。

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。

おトクな情報満載
 ぜんてい 検索
www.e-tezukuri.jp/