

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!!

夏の宴会プラン

期間:R8年6月1日(月)~8月31日(月)



ぜんてい 涼味(りょうみ)コース

2時間 飲み放題 料理7品 **5,800円** (税込)

※2名様より承ります。 ■料理のみの場合 3,800円(税込)

- ①季節の先付
- ②本日入荷のお造り4種盛り
- ③三元豚と季節野菜の土鍋蒸し〜ピリ辛胡麻タレで〜
- ④夏野菜の揚げ浸し
- ⑤もちもち小籠包の中華餡
- ⑥とうもろこし入り海老真丈と夏野菜の天婦羅
- ⑦京都産宇治抹茶を使用した茶そば

ぜんてい 夏彩(なついろ)コース

2時間 飲み放題 料理8品 **6,800円** (税込)

※2名様より承ります。 ■料理のみの場合 4,800円(税込)

- ①季節の先付 ②本日入荷のお造り4種盛り
- ③海鮮旨出汁ブイヤベース
- ④自家製ローストポーク〜和菜味添え〜
- ⑤夏野菜の揚げ浸し
- ⑥もちもち小籠包の中華餡
- ⑦とうもろこし入り海老真丈と夏野菜の天婦羅
- ⑧蛸と香味野菜の県産コシヒカリのセロ蒸しご飯

個人盛り ぜんてい 極涼(ごくりょう)コース

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「パウムクーヘンと自家製珈琲ゼリー」をサービス!

2時間 飲み放題 料理9品 **7,800円** (税込)

※2名様より承ります。 ■料理のみの場合 5,800円(税込)

- ①季節の前菜3点盛り ②本日入荷のお造り5種盛り
- ③うなぎ柳川 新潟県産「びゅあたまご」仕立て
- ④活あわびの清酒八海山蒸し
- ※大皿で蒸しあげ後、スタッフが取り分け致します。
- ⑤出汁香る 順才と梅の茶碗蒸し
- ⑥自家製ローストビーフ〜バルサミコ香るトマトソース〜
- ⑦とうもろこし入り海老真丈と夏野菜の天婦羅
- ⑧樹盛り海鮮ちらし ⑨岩海苔味噌汁

■上記3コースのご予約は前日までとさせていただきます。

※写真は7,800円コースです。

涼味(りょうみ)コース・夏彩(なついろ)コース・極涼(ごくりょう)コース

飲み放題オプション

※全員参加に限ります。

+1,000円 (税込) プラス **飲み放題1時間延長!**

※各コース、ビール無しの場合は500円(税込)お引きいたします。(全員同条件とさせていただきます。)

夏のほろ酔い 90分飲み放題プラン

当日の17時までの要予約

料理7品 ※2名様より承ります。 **4,800円** (税込)

日~木限定!(祝前日対象外) ※お盆期間(8/9日~12日)は対象外



- ①新潟県産枝豆のざる盛り ②本日入荷のお造り3種盛り
- ③三元豚の土鍋蒸し ④だし香る茶碗蒸し
- ⑤炙りベーコンと温玉のシーザーサラダ
- ⑥揚げ物3点盛り ⑦彩り和風キンパ

飲み放題オプション ※全員参加に限ります。

+500円 (税込) プラス **飲み放題30分延長!**

【キャンセル料について】・予約日3日前~2日前:設定料金の50%・予約日前日:設定料金の80%・予約日当日:設定料金の100% ※尚、人数変更は予約日前日の21時迄はキャンセル料は発生しません。

記載のコースは下記の店舗が対象です。

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
■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。



■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。

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 **ぜんてい**
SYUNSAI SOKUWA
三糸市須藤2-129
☎0256(34)1232

ぜんてい
越後の台所
新潟市江南区早苗2-1-46
☎025(381)1189

ぜんてい **VG** 新津店
Zeni di cucina Italiano Villaggio Generale
新潟市秋葉区さつき野4-20-38 TEL.0250(25)2521

おトクな情報満載

ぜんてい

検索

www.e-tezukuri.jp/