

ベルセゾン2017宴会プラン

6月1日(木)～8月31日(木)

夏味満彩

季節感あふれるお料理とご人数様に合わせて様々なタイプのお部屋をご用意しておりますので是非ご利用ください。



※写真はイメージです

■□■ 料理プラン (30名様より) ■□■

下記3つのプランからお選び下さい

① プラン お一人様 5,550円

- お料理(盛込)/オリジナル料理(和洋)・中国料理よりお選びいただけます
- カラオケ使用料
- 会場利用料、設備料
- 消費税、サービス料

② プラン お一人様 6,650円

- お料理(盛込) / aプランよりグレードアップした内容です
オリジナル料理(和洋)・中国料理よりお選びいただけます
- カラオケ使用料
- 会場利用料、設備料 **※食後のコーヒー&特典付き!!**
- 消費税、サービス料

③ プラン 鮭づくし お一人様 7,750円

- お料理(盛込) / 鮭を贅沢に使用したオリジナル料理
- カラオケ使用料
- 会場利用料、設備料
- 消費税、サービス **※食後のコーヒー&特典付き!!**

■□■ ドリンクプラン (2時間) ■□■

下記3つのプランからお選び下さい

① 1,650円プラン

- ビール、焼酎(麦・甲類)
コーラ、ジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶
- このプランで可能なドリンクバリエーション
シャンディガフ・ウーロンハイ・コークハイ等
- 消費税、サービス料

② 1,850円プラン

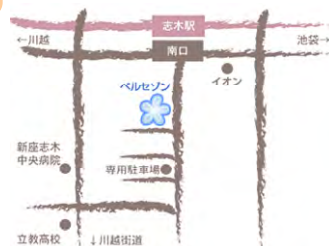
- ビール、焼酎(麦・甲類)、ウイスキー
日本酒(冷酒を除く)
コーラ、ジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶
- このプランで可能なドリンクバリエーション
ハイボール・マミーテララー・コークハイボール等
- 消費税、サービス料

③ 2,050円プラン

- ビール、焼酎(麦・甲類)、ウイスキー
日本酒(冷酒を含む)、ワイン、紹興酒
コーラ、ジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶
- このプランで可能なドリンクバリエーション
スプリッツァー・上海ハイボール・サケティニー等
- 消費税、サービス料

①プラン6,650円 ②プラン7,750円 ご利用特典

専用サーバーから出る氷点下の「ビール」&「ハイボール」
アサヒスーパードライエクストラコールド
もしくは フリージングハイボール
10L樽(17,280円分)プレゼント!!
それぞれ1日1組の限定となります。
限定数に達した後の特典は乾杯酒サービスとさせていただきます。



<http://www.bellesaison.co.jp>

ベルセゾン

Belle Saison
— Bring Smiles, Bring Happiness —

【ご予約・お問い合わせ】

〒352-0001

新座市東北2-27-14(東武東上線志木駅南口徒歩3分)

TEL048-475-1122 10:00～20:00

火曜休館日(お問い合わせは18:00まで可能)

夏味満彩 2017

<p>5,550円コース(7品) 下記からどちらかお選び下さい</p>	<p>6,650円コース(8品) 下記からどちらかお選び下さい</p>	<p>～調理長お薦め～ 7,750円コース(7品)</p>
<p>オリジナル料理 前菜3点盛合せ</p> <p>茶碗蒸し</p> <p>海鮮のお造り三種盛り</p> <p>白身魚のソテー トマトバジルソース</p> <p>夏野菜のサラダ</p> <p>五目御飯</p> <p>デザート・パティシエより</p> <p>中華料理 冷やし豚しゃぶ スタミナ醤油ソース</p> <p>小龍包</p> <p>カシューナッツ入り鶏の角切り炒め</p> <p>海老のチリソース</p> <p>白身魚の揚物 青唐辛子ソース</p> <p>冷やしサラダ麺</p> <p>杏仁豆腐</p>	<p>オリジナル料理 前菜3点盛合せ</p> <p>フレッシュトマト入り和風玉子スープ</p> <p>海鮮のお造り四種盛り</p> <p>スズキのポワレ 香草ソース</p> <p>豚ヒレソテー エスニックソース</p> <p>夏野菜のサラダ</p> <p>鰻入り五目御飯</p> <p>デザート・パティシエより</p> <p>中華料理 前菜3種盛合せ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏の野菜ロール ・合鴨のパストラミ ・焼き帆立のXO醤ソース <p>小龍包</p> <p>牛肉と季節野菜の炒め</p> <p>大海老のチリソース</p> <p>茄子と紋甲イカの油淋ソース</p> <p>白身魚の揚物 青唐辛子ソース</p> <p>叉焼入り冷やしサラダ麺</p> <p>杏仁豆腐</p>	<p>◆◆鮪づくしプラン◆◆</p> <p>鮪の前菜とその他</p> <p>鮪つみれスープ味噌汁仕立て</p> <p>御造り～鮪・蛸・烏賊～</p> <p>マグロホホステーキ ～赤ワインソースジンジャー風味～</p> <p>マグロの クリームコロッセボール</p> <p>鮪の炊き込み御飯</p> <p>デザート・パティシエより</p>

※天候・その他によりメニューの内容が多少異なる場合がございます