

2022年〈秋〉の宴会プラン



イメージ

◆ 会席プラン『雄山』-oyama-

料理 **12品** お一人様 **7,000円**(税込)

- ・先付 粒貝昆布和え
- ・御造 旬魚の盛合せ
- ・前菜 四種盛合せ
- ・酢物 イクラとスモークサーモン
- ・煮物 鶏と茸のサッパリ煮
- ・蒸物 小エビと蕪の豆乳茶碗蒸し
- ・揚物 豚フィレ肉のカツレツ フレッシュトマトソース
- ・焼物 寿々木の白ワインソース
- ・強肴 牛肉のおろしポン酢
- ・汁椀 あら汁
- ・飯物 味噌焼きおにぎり
- ・甘味 フルーツ盛合せ

◆ 会席プラン『剣』-tsurugi-

料理 **10品** お一人様 **5,500円**(税込)

- ・先付 粒貝昆布和え
- ・御造 旬魚の盛合せ
- ・前菜 四種盛合せ
- ・酢物 イクラとスモークサーモン
- ・煮物 鶏と茸のサッパリ煮
- ・揚物 豚フィレ肉のカツレツ フレッシュトマトソース
- ・焼物 寿々木の白ワインソース
- ・強肴 牛肉のおろしポン酢
- ・飯物 月見とろろ蕎麦
- ・甘味 フルーツ盛合せ



イメージ

仕入の事情等により料理内容は変更となる場合がございます。
宴会プランは15名から承っております。宴会プランの料金には2時間の会場費も含まれています。

◆ 卓盛プラン／バイキングプラン …コロナ感染防止のため、暫く休止させていただきます。

◆ ドリンク飲み放題 お一人様 **2,000円**(税込)

下記①～⑧からお好きな飲み物を5種類お選びください。さらに+300円で1種類ずつ追加頂けます。

- ①瓶ビール(キリン一番搾り又はアサヒスーパードライ) ②焼酎(米・芋・麦) ③日本酒(若鶴玄)
④ウイスキー ブラックニッカ ⑤グラスワイン(赤/白) ⑥梅酒&レモンサワー ⑦ソフトドリンク ⑧珈琲&紅茶

◆ オプションドリンク アサヒスーパードライ生樽…10ℓ生樽 8,000円(税込)／19ℓ生樽 15,000円(税込)

◆ オプション料理 値段はいずれも1人前です。 ◆ 会席弁当

- 名水ポークの角煮 800円(税込)
- 大海老フライ 700円(税込)
- 握り寿司(4貫) 1,200円(税込)
- 鱒寿司 800円(税込)

- 会席弁当『松』 4,000円(税込)

お持ち帰り用にお弁当をご用意いたします。
お弁当にドリンクをつけた弁当宴会プランも20名から承っております。
弁当宴会プランは会場費が別途必要となります。

《富山地鉄ホテルアルシェフの新型コロナウイルス感染防止策について》



スタッフの
健康管理



スタッフの
マスク着用



スタッフの
手指消毒



体温測定器の
貸出



アクリルボードの
設置



よく触れる箇所の
定期的な消毒

富山県新型コロナ安心対策飲食店認証店

電鉄富山駅ビル エスタ 11F

TEL 076-442-8154

受付時間 10:00～17:00

完全予約制 水曜定休日

富山地鉄ホテル アルシェフ-AL'CHEF-

