

2022年〈冬〉の宴会プラン



◆ 会席プラン『雄山』-oyama-

料理 **12品** お一人様 **7,000円**(税込)

- | | | | |
|-----|----------------|-----|----------------|
| ・先付 | 小エビと蕪の塩昆布和え | ・揚物 | 鶏ササミと野菜の磯部揚げ |
| ・御造 | 旬魚の盛合せ | ・焼物 | 鯛のムニエル青のりソース |
| ・前菜 | 四種盛合せ | ・強肴 | 県和牛肉の中華風XO醤ソース |
| ・酢物 | ワカサギのエスカベッシュ | ・汁椀 | あら汁 |
| ・台物 | 豚キムチ鍋 | ・飯物 | 野沢菜ちりめんご飯 |
| ・煮物 | 鱈の揚げ出しおろしコンソメ風 | ・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 | 小エビと蕪の塩昆布和え | ・揚物 | 鶏ササミと野菜の磯部揚げ |
| ・御造 | 旬魚の盛合せ | ・焼物 | 鯛のムニエル青のりソース |
| ・前菜 | 四種盛合せ | ・強肴 | 牛肉の中華風XO醤ソース |
| ・酢物 | ワカサギのエスカベッシュ | ・飯物 | なめこ蕎麦 |
| ・台物 | 豚キムチ鍋 | ・甘味 | フルーツ盛合せ |



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。
会席プランは15名から承っております。会席プランの料金には2時間の会場費も含まれています。

◆ 卓盛プラン …コロナ感染症対策のため、暫く休止させて頂いております。

◆ 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)

◆ バイキングプラン

ドリンク飲み放題付き お一人様 **5,500円**(税込)

小海老とプロックリートマト和え/牛肉とキムチの生春巻き/オムレツチリソース/
白身魚のカルボナーラソース/牛筋煮込み/チョコレートファウンテンほか全16種類

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。
バイキングプランは30名から承っております。料金には2時間の会場費も含まれています。

◆ 会席弁当

● 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。

◆ オプション料理

値段はいずれも1人前です。

《アルシェフの新型コロナウイルス感染防止策》

- | | |
|------------|------------|
| ● 名水ポークの角煮 | 800円(税込) |
| ● 大海老フライ | 700円(税込) |
| ● 鱈大根 | 800円(税込) |
| ● 握り寿司 | 1,200円(税込) |
| ● 鱈寿司 | 800円(税込) |



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-

