

春のご宴会プラン (3月~5月)



『雄山』イメージ



オプション料理 ホタテのバター醤油焼き



オプション料理 白えびの和え物



オプション料理 のどぐろ塩焼き

◆ 特選会席プラン『雄山』 -oyama-

- ・先付 とろろとオクラのもずく酢
- ・御造 旬魚の盛り合わせ
- ・前菜 前菜盛り合わせ
- ・酢物 ホタルイカとアスパラの酢味噌和え
- ・煮物 鶏肉と春の根菜の葱味噌煮
- ・蒸物 桜海老の茶碗蒸し
- ・揚物 甘鯛うろこ揚げと山菜の天ぷら
- ・焼物 鯛の雲丹味噌焼き
- ・強肴 牛肉の赤ワインソース
- ・食事 しらすと高菜の焼きおにぎり
- ・汁物 あら汁
- ・水物 フルーツ盛り合わせ

料理12品

お一人様7,500円(税込)

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。

◆ 会席プラン『剣』 -tsurugi-

- ・先付 とろろとオクラのもずく酢
- ・御造 旬魚の盛り合わせ
- ・前菜 前菜盛り合わせ
- ・酢物 海老と筍の黄酢かけ
- ・煮物 鯛の桜葉蒸し浅利餡かけ
- ・揚物 ホタルイカと山菜の天ぷら
- ・焼物 甘鯛うろこ焼き白ワインソース
- ・強肴 牛肉のサルティンボッカ
- ・食事 きつねうどん
- ・水物 フルーツ盛り合わせ

料理10品

お一人様6,000円(税込)

◆ 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種類ずつ追加頂きます。

- ①瓶ビール (キリン、アサヒ、サッポロ)
- 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)



バイキングイメージ

◆ バイキングプラン

ドリンク飲み放題付き

お一人様6,000円(税込)

ホタルイカのエスカベッシュ/鴨スモークのよだれ鶏風/白身魚のチリマヨ焼き
ベーコンとジャガイモのキッシュ/わかさぎの磯部揚げ/蟹風味オムレツ
海老とブロッコリーのバジル風味/タンドリーチキン/豚肉とキムチの生春巻き
回鍋肉/五目チャーハン/あんかけ焼きそば/フルーツなどの全17種類

【オプションデザート】チョコレートファウンテン1台 20,000円(※およそ30人前分)

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。

【会席プラン「雄山」・「剣」のオプション料理】 ※いずれも一人前のお値段となります(税込)

- | | | | |
|-----------------|--------|-------------|------|
| ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み | 1,200円 | ・白えびのかき揚げ | 750円 |
| ・カキのグラタン | 1,000円 | ・白えび和え物 | 650円 |
| ・穀付きホタテのバター醤油焼き | 1,000円 | ・ミートパイ | 800円 |
| ・県産牛の牛すじ煮込み | 700円 | ・あら汁 | 300円 |
| ・のどぐろ塩焼き(半身) | 1,800円 | ・握り寿司/ますの寿司 | 応相談 |

ホールスタッフ

アルバイト募集!!

週2~6日、4時間程度
未経験OK! 大学生・主婦 大歓迎!!

時給 1,100円~

富山地鉄ホテル アルシェフ-AL'CHEF- TEL076-442-8154

電鉄富山駅ビル エスタ 11F 受付時間 10:00~17:00 完全予約制 水曜定休日

ご予約はこちらから

