



アドリビタム デュオの  
 オータムプラン  
*Autumn Plan*  
 2024 9/1(日) > 11/30(土)

豊穣の秋  
 収穫の歓びと旬の恵みを  
 取り揃えておもてなし



豊穣の秋  
 収穫の歓びと旬の恵みを  
 取り揃えておもてなし



料理写真はイメージです。

¥8,000コース(税込)

- オードブル スモークトラウトと魚介のマリネ
- 御 椀 金目鯛澄まし仕立て
- 造 里 海の幸4種盛り
- ポワソン 赤魚のポワレ
- 色とりどりの秋野菜添え
- ビアンド 牛肉のロティ シャンピニオンソース
- 食 事 茸 蟹飯
- デザート モンブラン
- パナライスクリームと共に

¥7,000コース(税込)

- オードブル 合鴨ローストと
- スモークカマンベールチーズ
- 御 椀 海老真丈のお吸い物
- 造 里 海の幸3種盛り
- ポワソン 白身魚と魚介のポワレ
- ソース ヴァンルージュ
- ビアンド 豚肉のロースト 洋梨の香り
- 食 事 茸 貝柱飯
- デザート カaramelプリン

¥6,000コース(税込)

- オードブル 合鴨ロースト 和風仕立て
- 御 椀 津軽鶏の吸い物
- 造 里 海の幸3種盛り
- ポワソン 白身魚のライムバター蒸し
- ビアンド 鶏とトマトの狷師風
- 食 事 茸飯
- デザート 葡萄ジュレ

**特典**  
 ◆会場費サービス  
 ◆マイクロバス送迎  
 (要相談)

**フリードリンク**  
 生ビール・瓶ビール・日本酒・ワイン・  
 焼酎・酎ハイ・ウイスキー・ノンアルコール  
 オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ

**オプション**  
 1,000円(税・税込) デザートビュッフェ  
 500円(税・税込) ドリンクランクアップ  
 ※カクテル・ノンアルコールカクテル・  
 コーヒー

*Party Information*  
 お食い初めや  
 誕生日、還暦などの祝宴も承ります。  
 詳しくはお問い合わせください。



人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。

アドリビタム デュオ  
 TEL:025-283-0101 ※火曜日定休(祝日を除く)  
 新潟市中央区堀之内南3丁目7番10号  
 duo-bs@arkbell.net

ネット予約はこちら