

アドリビタム デュオの

オータムプラン

Autumn Plan

2026 9/1(火) > 11/30(月)

色鮮やかな豊穡の季節。
収穫の歓びと美味しさを
芸術的なプレートに乗せて。

¥12,000コース(税サ込)

オードブル 魚介と生ハムのマリージュ
腕 盛 子フグと玉子豆腐の澄まし仕立て
造 里 四種盛り
進 肴 手長海老と秋野菜の揚げ出し
ビアンド 牛サーロインのグリル
茸クリームを添えて
食 事 蟹といくらの炊き込みご飯
デザート モンブラン
パナライスクリームと共に

¥10,000コース(税サ込)

オードブル スモークサーモンマリネ
生ハムサラダ仕立て
腕 盛 金目鯛と玉子豆腐の澄まし仕立て
造 里 四種盛り
進 肴 赤魚の揚げ出し
ビアンド ロースビーフ グリーンペッパーソース
食 事 茸と蟹の炊き込みご飯
デザート チーズケーキ
パナライスクリーム添え

¥8,500コース(税サ込)

オードブル 生ハムとカマンベールチーズ
腕 盛 蟹つみれのお吸い物
造 里 三種盛り
ボワソン 白身魚のガーリックボワレ
ビアンド ロースポーク 無花果ソース
食 事 茸と銀鮭の炊き込みご飯
デザート 杏仁豆腐

¥7,000コース(税サ込)

オードブル 合鴨のロティ 和風仕立て
腕 盛 海老つみれのお吸い物
造 里 三種盛り
ボワソン カレイのワイン蒸し
柑橘バターソース
ビアンド 秋野菜とチキンの軽いプレゼ
食 事 茸の炊き込みご飯
デザート 青りんごジュレ

※料理写真はイメージです。 ※時節により食材が異なる場合がございます。

特典



●会場費(席料)サービス



●カラオケ使用料サービス



●無料バス1台サービス

※¥8,500コース～(15名以上乗車時)

人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。

フリー ドリンク

生ビール・瓶ビール・日本酒
赤白ワイン・焼酎・酎ハイ
ウィスキー・ノンアルビール
オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ

オプション

●オプション +1,000円(税・サ込)
デザートビュッフェに変更と食後コーヒーサービス
●ドリンクオプション +500円(税・サ込)
カクテル(アルコール18種類・ノンアルコール6種類)
食後コーヒーサービス

Party Information

お食い初めや誕生会、還暦などの祝宴や
ご法要も承ります。
詳しくはお問い合わせください。

アドリビタム デュオ

TEL:025-283-0101

※火曜日定休(祝日を除く)
※最寄駅 上所駅徒歩8分

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

