



アドリビタム デュオのスプリングプラン

SPRING PLAN

2026 3/1日 > 5/31日

出会いや感謝を伝える節目の季節。
みずみずしい春の味覚をそそえた宴席を。



¥12,000コース (税サ込)

¥10,000コース (税サ込)

¥8,500コース (税サ込)

¥7,000コース (税サ込)

オードブル 魚介と生ハムのマリナーージュ
 椀 盛 金目鯛と筍のすまし汁
 造 里 四種盛り
 進 肴 小柱と春野菜の玉締め
 フカヒレ餡かけ
 ピアンド 牛サーロイングリル
 香味野菜ソース
 食事 ふぐと山菜の炊き込みご飯
 デザート バイクドチーズケーキ
 パンナアイスクリームと共に

オードブル トラウトサーモンマリネ
 生ハムサラダ仕立て
 椀 盛 鱈のちり落としと筍のすまし汁
 造 里 四種盛り
 進 肴 煮穴子と春野菜の
 玉締めべっこう餡かけ
 ピアンド 牛肉のロースト 和風ソース
 食事 紅ずわいと山菜の炊き込みご飯
 デザート ガトーショコラ

オードブル 生ハムとスモークカマンベールチーズ
 椀 盛 津軽鶏と筍のすまし汁
 造 里 三種盛り
 ポワッソン カレイと小エビの
 プランタニエール
 ピアンド ウィーン風ポークカツレッツ
 食事 桜海老と山菜の炊き込みご飯
 デザート ショコラムース

オードブル 和風合鴨のロティ
 椀 盛 若筍椀
 造 里 三種盛り
 ポワッソン カレイのソテー
 ソースブルノワゼット
 ピアンド チキンソテー 柚子胡椒風味
 食事 山菜の炊き込みご飯
 デザート 苺ジュレ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆カラオケサービス
- ◆¥8,500~無料バス1台 (15名以上乗車時)

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+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

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

※料理写真はイメージです。 ※時節により食材が変更になる場合がございます。

Party Information

お祝い初めや
 誕生日会、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
 最寄駅 上所駅徒歩8分

ネット予約はこちら

