



五感で涼む、夏の特等席。  
 美食と非日常の空間で過ごす  
 大人の休息。

2026 6/1月 > 8/31月

# SUMMER PLAN

アドリビタム デュオのサマープラン

※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。

## ¥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
- 椀 盛 くじらの沢煮椀
- 造 里 四種盛
- 進 肴 甘鯛の味噌庵焼き
- ピアンド 牛サーロイングリル  
ペッパーソース
- 食 事 蟹といくらの炊き込みご飯
- デザート ガトーショコラ  
バニラアイスクリームと共に

## ¥10,000コース (税サ込)

- 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 海老真丈のすまし汁
- 造 里 四種盛
- 進 肴 金目鯛の西京焼き
- ピアンド 牛肉のロースト
- 食 事 焼きふくと煎りカラミの  
炊き込みご飯
- デザート レモンチーズケーキ

## ¥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
- 椀 盛 蒸し鶏のすまし汁
- 造 里 三種盛
- ポワソン 白身魚のポワレ ガーリック風味
- ピアンド 豚ヒレ肉スパイスパネ
- 食 事 煮穴子の炊き込みご飯
- デザート ほうじ茶プリン

## ¥7,000コース (税サ込)

- オードブル 合鴨のロティ 和風仕立て
- 椀 盛 焼きなすと蟹つみれのすまし汁
- 造 里 三種盛
- ポワソン カレイとオリーブのヴァーパール  
ソースブルプラン
- ピアンド チキンディアブル
- 食 事 小海老と小柱の炊き込みご飯
- デザート ピーチジュレ

### 特典

- ◆会場費サービス
- ◆¥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  
 食後コーヒーサービス

### 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

### Party Information

おいしい初めや誕生会、還暦などの祝宴や  
 会議・イベントも承ります。  
 詳しくはお問い合わせください。



人数・ご希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 上野駅徒歩8分

ネット予約はこちら

