



アドリビタム デュオのサマープラン

Summer Plan

2025 6/1日 > 8/31日

暑い季節は、美味しいもので
乗り切りましょう
涼味あふれる夏のご馳走



※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 スモークトラウトサーモンと
魚介のサラダ仕立て
椀 盛 蟹真丈すまし仕立て
造 里 海の幸4種盛
ボワッソ 手長海老カダイフ巻
レモンコンフィ
ビアンド 牛サーロインのグリル
ペッパーソース
食 事 ふぐ イクラ炊き込みご飯
デザート マンゴーとホワイトチョコレートのムース

¥10,000コース(税サ込)

オードブル シェフおすすめオードブル
椀 盛 クジラの沢煮椀
造 里 海の幸4種盛
ボワッソ 白身魚とホタテ貝の
白ワイン蒸し
ビアンド 牛肉のロースト
食 事 穴子蒲焼きの炊き込みご飯
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 合鴨のロティとカマンベール
チーズの燻製
椀 盛 海老真丈すまし仕立て
造 里 海の幸3種盛
ボワッソ 白身魚のガーリック風味
夏野菜エチューベ
ビアンド 豚ヒレ肉スパイシーパネ
食 事 焼きふぐと煎りカラスミの
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 津軽鶏の澄まし汁
造 里 海の幸3種盛
ボワッソ カレイとオリーブのヴァーブル
ソースブルブラン
ビアンド 和風チキンディアブル
食 事 帆立と海老の炊き込みご飯
デザート ビーチジュレ

特典

- ◆会場費サービス
- ◆カラオケサービス
- ◆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

デザートビュッフェ 1,000円(税・サ込)
カクテル・ノンアルコールカクテル
コーヒー 500円(税・サ込)

Party Information

お食い初めや誕生会、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

