

アドリビタム デュオの
ウィンタープラン

Winter Plan

2026 12/2 水 ▶ 2027 2/28 日

冴えわたる冬の味覚を
ふんだんに集めた
温もりの会席で節目を祝う。

¥12,000コース (税込)

オードブル トラウトサーモン燻製と
魚介のマリネ
椀 盛 手長海老の山吹揚げのお吸い物
造 里 海の幸四種盛
進 肴 金目鯛の味噌柚庵焼き
ビアンド 牛サーロインのグリル
神楽南蛮のアクセント
食 事 子ふぐと紅ズワイガニの
炊き込みご飯
デザート チーズケーキ パナリアイスcreamと共に

¥10,000コース (税込)

オードブル スモークサーモンと生ハムの
サラダ仕立て
椀 盛 海老真丈のお吸い物
造 里 海の幸四種盛
進 肴 真鯛の柚庵焼き
ビアンド 牛肉のボルベッティーネ
食 事 蟹と冬野菜の炊き込みご飯
デザート ガトーショコラ
パナリアイスcreamと共に

¥8,500コース (税込)

オードブル 合鴨とスモークカマンベール
椀 盛 蟹つみれのお吸い物
造 里 海の幸三種盛
ボワソン カレイとアサリのヴァーブル
ビアンド 粗挽きポークサルシッチャ仕立て
ソースロベール
食 事 小海老と冬野菜の炊き込みご飯
デザート キャラメルプリン

¥7,000コース (税込)

オードブル 合鴨のロースト
椀 盛 菊花つみれのお吸い物
造 里 海の幸三種盛
ボワソン 白身魚のボワレ
春菊バター添え
ビアンド チキンソテー
ソースシュエシノア
食 事 貝柱と冬野菜の炊き込みご飯
デザート 苺ジュレ

※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コース以上のコースで
乗車人数15名以上

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
ウイスキー・ノンアルコールビール
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・税込)
デザートbuffet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・税込)
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

お祝い初めや誕生会、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)

新潟市中央区堀之内南3丁目7番10号

※最寄駅 上野駅徒歩8分

duo-bs@arkbell.net

ネット予約はこちら

