

卓盛コース

¥5,500 (税・サ込)

前菜

春の鯛のカルパッチョ
春野菜のバーニャカウダ
筍と木の芽の白和え

温菜

春キャベツと蛤の酒蒸し

主菜

鰯の西京焼き
牛肉のグリル桜ソース添え

食事

桜ちらし寿司

デザート

桜餅 (3月)
苺と抹茶のムース (4月)



ビュッフェ

¥6,000 (税・サ込)

前菜・冷製料理

春の鯛のカルパッチョ
春野菜のバーニャカウダ
桜えびと新玉ねぎのマリネ
ホタルイカの酢味噌和え
筍と木の芽の白和え

温製料理

春キャベツとアサリのワイン蒸し
筍と鶏肉の炊き込みご飯
新じゃがのグラタン
サーモンと春野菜のクリームソースパスタ

メインディッシュ

ローストビーフ 桜塩添え
鯛のボワレ菜の花ソース
鶏もも肉の桜味噌焼き
白身魚の酒蒸し 木の芽風味

スープ・パン

春キャベツと新玉ねぎのポタージュ
桜あんぱん

デザート

桜のパンナコッタ
苺と抹茶のムース
桜餅
抹茶ケーキ
苺のミニパフェ

●オプションメニュー●

桜色のちらし寿司 + ¥800

春野菜の天ぷら + ¥500

桜エビと山菜のかき揚げ + ¥300

写真はイメージです

2時間飲み放題

スタンダード ¥2,500 (税・サ込)

ビール、焼酎、日本酒、ウィスキー、酎ハイ、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

グレードアップ ¥3,000 (税・サ込)

ビール、焼酎、日本酒、ウィスキー、冷酒、ワイン（赤・白）、カクテル、酎ハイ、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク

春の宴会 メニュー

ホテルベルマーレ

～歓送迎会・同窓会

職場、仲間とのお集まりに～

2月1日(土) ▶ 5月31日(土)

●場所：ホテルベルマーレ宴会場 ●人数：8名様～

フレンチフルコース

¥8,800 (税・サ込)

アミューズブーシュ

ズワイガニのリエットと桜の香るブリニ

冷前菜

ホタルイカと菜の花のマリネ
～柚子ヴィネグレット～

スープ

春野菜のミネストローネ

魚料理

ノドグロのボワレ
～新玉ねぎと桜海老のフリット～

肉料理

能登牛肉のロティ
～山椒風味の赤ワインソースと筍のグリエ～

デザート

桜のムース
～苺のコンポートと共に～

プレッド

コーヒー



【宴会特典】 1.送迎無料サービス（舞鶴市内） 2.宿泊割引

ホテルベルマーレ

HOTEL BELLMARE ●予約は宴会予約まで

TEL. 0773-66-2000

京都府舞鶴市字浜2002-3

<https://www.h-mare.co.jp>