

長岡ベルナールの
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 海の幸のマリネ
彩り野菜のマリアージュ
凌ぎ 本鮪と煮穴子の握り寿司
あん肝辛子酢味噌
椀盛 平日一汐蒸し 清汁仕立て
造里 海の幸四種盛
強肴 鯛と冬大根の炊きもの
白味噌風味
ビアンド 牛サーロインのポワレ 牛肉のラグー
デザート ベルナール特製デザート

¥10,000コース (税込)

オードブル 魚介のタルタル
フルーツ生ハム巻き
椀盛 手長海老吉野 沢煮仕立て
造里 海の幸四種盛
強肴 鰯と旬菜の炊き合わせ
柚子風味のみぞれあん
ビアンド 国産牛のロースト
西洋わさびソース
食事 海老、小柱、ます子の炊込み御飯
デザート チョコレートバスケットチーズケーキ
ラムレーズンアイス

¥8,500コース (税込)

オードブル ヤリイカとローストビーフのリーフサラダ
ベーコンチーズキッシュ
椀盛 柔らかく仕上げた蒸し鶏と粟麴
造里 海の幸三種盛
ボワソ ン カラス蝶のポワレ
アンチョビバターソース
ビアンド 長岡ボークの赤ワイン煮
食事 穴子と芹の炊込み御飯
デザート ブラッククッキーチーズケーキ
チョコレートアイス

¥7,000コース (税込)

オードブル 合鴨ロースとスモークサーモン
柑橘の香りビーツソース
椀盛 鯛と菊菜のおすまし
造里 海の幸三種盛
ビアンド 越の鶏のロースト
ディアボロソース
食事 鯛と根菜の炊込み御飯
デザート 濃厚チョコレートプリン

※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。

特典



●会場費(席料)サービス



●マイクロバス送迎
(市内近郊10名様以上)



●スクリーン、プロジェクター
使用料サービス



●カラオケ使用料サービス



●入場演出サービス

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、日本酒、
焼酎、ワイン、ウイスキー、
ソフトドリンク

オプション +500円

スパークリングワイン、
サワー2種、
カクテル6種、モクテル6種

※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。

Party Information

お食い初めや誕生会、
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。

長岡ベルナール
TEL:0258-29-0101

※火曜日定休(祝日を除く)
長岡市千秋1丁目1000番地1
bn-nagaoka@arkbell.net

ネット予約はこちら

