

長岡ベルナールの

オータムプラン

Autumn Plan

2026 9/1(火) > 11/30(月)

色鮮やかな豊穡の季節。
収穫の歓びと美味しさを
芸術的なプレートに乗せて。

¥12,000コース(税サ込)

オードブル 海の幸のマリネ
季節野菜のマリアージュ
凌ぎ 本鮎と穴子の握り寿司
海老の茶碗蒸し
椀盛 焼き河豚とずわい蟹のお吸い物
造里 四種盛り
強肴 甘鯛のかぶら蒸し 菊花あん
ビアンド 牛サーロインのグリルと
彩り野菜のロースト マデラソース
デザート ベルナール特製デザート

¥10,000コース(税サ込)

オードブル 小海老とヤリイカのソテー
クスクスとパンチェッタのタブレ
椀盛 平日一汐蒸し 清汁仕立て
造里 四種盛り
強肴 帛乙女と手長海老の生姜あんかけ
ビアンド 国産牛のタリアータ
ポルトソース
食事 ずわい蟹といくらの炊き込みご飯
デザート 安納芋のチーズブリュレとガトーショコラ
ラムレーズンアイスと共に

¥8,500コース(税サ込)

オードブル ホワイトチキンと小海老の
タップナードソース
椀盛 蕪すり流し 甘海老真丈
造里 三種盛り
ボワッソ 鯛のボワレ 茸デュクセルソース
ビアンド 長岡ポークのボワレ
シャールソース
食事 牛肉と舞茸の炊き込みご飯
デザート イタリア栗のモンブラン
マロンジェラートと共に

¥7,000コース(税サ込)

オードブル オードブルミートバリエ
(ミートガラント・合鴨ロース)
椀盛 海老と菊菜のお吸い物
造里 三種盛り
ビアンド チキンソテー
ロースト茸のトマトソース
食事 銀鮭ときのこの炊き込みご飯
デザート レア抹茶ケーキ
パニラアイス添えて

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2種、ワイン、ウイスキー、
ソフトドリンク6種

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

