



春会席料理 5,000円～

- 先附 鯛皮と独活の三杯酢がけ
- 前菜 にしんの生姜味噌・蛤のもと焼き・あおさ入り玉子焼・落とし文
- お造り 桜鯛・イタヤ貝
- 肉料理 豚ヒレ肉パイ包み焼
- 揚物 筍の海老しんじょ・揚げ揚げ
- お食事 蕎麦
- デザート 苺のチーズケーキ (全9品)



写真はイメージです。

春の 歓送迎会 プラン

ドリンクプラン 2,000円 120分飲み放題 (ラストオーダー90分制)

瓶ビール・日本酒・ウィスキー・焼酎・黒梅酒・サワー7種・
ワイン(赤/白)・ノンアルビール・ノンアルサワー3種・
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ



ドリンクプラン 2000円+500円で生ビール追加できます。
(生ビール予約は5日前までをお願い致します)

他にも、ビールお1人1本のプラン・ノンアルプランなどもご用意がございます。

お気軽にお問合せ下さい。

R8.3～

新潟県長岡市弓町 1-5-1 ☎ 0258-30-1250

アトリウム長岡



ご予算に応じてお料理の
ボリュームアップもできます。
お気軽にご相談ください。

マイクロバス送迎ご相談ください(要予約10名様以上)

- ★ 旧長岡市内に限らせていただきます
- ★ 定員は27名様です
- ★ 集合場所は1カ所をお願い致します

- 教職員互助会員様は利用助成ご利用で1,000円引きになります
- 料金には会場使用料・消費税・サービス料が含まれています
- 時季により料理内容が変更になる場合がございます

