

期間: 2017.9/1~11/30

美味 パーティー 秋



美食会・女子会・忘年会に。紅葉に包まれる英国邸宅で“美味しいパーティ”を!!

秋のお得なパーティプランは、旬のお料理 & 多彩なフリードリンク付き!! ※会場費・税・サービス料込

A オリジナルコース
& フリードリンク

お一人様 **¥5,500**
※会場費・税・サービス料込み

B フレンチコース
& フリードリンク(乾杯酒含む)

お一人様 **¥6,500**
※会場費・税・サービス料込み

C スペシャルフレンチコース
& フリードリンク(乾杯酒含む)

お一人様 **¥7,500**
※会場費・税・サービス料込み

D シェフのスペシャリティコース
& フリードリンク(乾杯酒含む)

お一人様 **¥8,500**
※会場費・税・サービス料込み

≫ 少人数のお食事会から100名様までのパーティまで
人数やスタイルにあわせてお部屋をセレクト。



■ ボールルーム (着席30~100名様まで)
落ち着いたシックな雰囲気のメインダイニング
(立食スタイルは120名様まで承ります)

■ 別棟のレストランに個室もございます(4名~6名様 / 2室)



■ サニールーム (着席10~30名様まで)
煉瓦とヴィクトリアンタイルが個性的なお部屋
アパレルやデザートルームのご利用も♪

≫ おもてなしのドリンクも、充実のセレクトで。



Drinks

お一人様 ¥ 6,500の例 (詳しくは裏面をご参照ください)
スパークリングワイン / イタリアハウスワイン(白・赤)
季節のカクテル / 生ビール / 瓶ビール
スコッチウイスキー / 焼酎 / 日本酒
ノンアルコールビール / ノンアルコールカクテル
果汁100%ジュース / ソフトドリンク各種



バスツアー等の団体様ランチ、テーブル
マナーなど、各種お食事会も承ります。

≫ ショートコース(コーヒー付)
10名様より / お一人様 **¥ 3,410** (税抜)



10月よりウインターイルミネーション灯るガーデンも魅力



HOUSE of ALBERT
アルバート邸

tel.027-234-1100
fax.027-212-3179 albert@swanweb.co.jp
前橋市川原町2-41-4(国道道路沿い)

▶ <http://www.albert-tei.jp>



美味しい、秋パーティ

期間：2017年9月～11月まで

plan A オリジナルコース
お一人様 **¥5,500**

plan B フレンチコース
お一人様 **¥6,500**

plan C スペシャルフレンチコース
お一人様 **¥7,500**

plan D シェフのスペシャリティ
お一人様 **¥8,500**

会場費・税・サービス料 込み

会場費・税・サービス料 込み

会場費・税・サービス料 込み

会場費・税・サービス料 込み

フリードリンク
季節のカクテル
ハウスワイン(白・赤)
瓶ビール
ノンアルコール ビール & カクテル
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

フリードリンク
スパークリングワイン(スペイン産 カヴァ)
イタリアハウスワイン(白・赤)
季節のカクテル/生ビール/瓶ビール
ノンアルコール ビール & カクテル
スコッチウイスキー/焼酎/日本酒
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

フリードリンク
スパークリングワイン(スペイン産 カヴァ)
イタリアハウスワイン(白・赤)
季節のカクテル/生ビール/瓶ビール
ノンアルコール ビール & カクテル
スコッチウイスキー/焼酎/日本酒
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

フリードリンク
スパークリングワイン(スペイン産 カヴァ)
イタリアハウスワイン(白・赤)
季節のカクテル/生ビール/瓶ビール
ノンアルコール ビール & カクテル
スコッチウイスキー/焼酎/日本酒
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

-menu-

Mots-d'œuvre variés avec salades
3種の小さなオードブルに
サラダを添えて

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

Poêlé de poisson de jour sauce velouté parfumer de crevette
白身魚のポワレ 海老の香る
カリフラワーのブルーテソース

Marinée de volaille sauce tomate et anchoyade
香草でマリネした鶏もも肉のグリエ
トマトとアンショワイヤードの2種の
ソース

Assortiment de petit fruits et dessert
季節のフルーツとデザートの
盛り合わせ

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

-menu-

Mousse de saumon et crevette et légumes à la paris-brest
サーモンムースと小海老と野菜の
タルタルをリング状のシュー生地
にのせて パリプレスト風に

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

Poêlé de poisson de jour sauce creme de champignons
季節魚のポワレ マッシュルームと
ポルチーニの香るクリームソース

Confit de porc "MOC MABUTJA" sauce poivre du japon
上州もも豚のコンフィー
有馬山椒のソース 温野菜添え

Assortiment de petit fruits et dessert
季節のフルーツとデザートの
盛り合わせ

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

-menu-

Terrine de porc "MOC MABUTJA" légumes automne à la grecque et gelée de balsamique blanc
上州銘柄豚“上州麦豚”を使った
テリーヌ コリアンダーの香る秋野菜
のギリシア風と白バルサミコのジュレ

Poêlé de coquille saint-jacques et champignon de à la burquignonne avec compte de raisin

北海道産帆立貝のポワレと茸の
ブルゴーニュ風に葡萄のコンポート
を添えて

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

Tiède de mariné de saumon et purée de pomme de terre
Avec sauce beurre noisette accent de yuzu

自家製サーモンマリネのティエドと
じゃが芋のピュレ 柚子のアクセントを
利かせた和風焦がしバターソース

Rôtie de entrecôte de bœuf sauce moutarde violet

低温真空調理で仕上げた
牛リブロース肉のローストビーフ
ヴァイオレットマスタードのソース

Assortiment de petit fruits et dessert
季節のフルーツとデザートの
盛り合わせ

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

-menu-

Mousse de coquille saint-jacques et crabe farce de saumon ensemble pomme et celeritave
ズワイ蟹の入った帆立貝のムースと
自家製サーモンマリネのファルス
りんごとセロリラブのアンサンブル

Sauté de foie-gras et blinis de fourm d'ambert et poire sauce monbazillac

フォアグラのソテーとフルムダンベ
ルを使ったブリニと洋梨のキャラメリ
ゼ 甘口白ワイン モンバジャックの
ソースと共に

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

En croûte de daurade et mousse de poisson sauce crème de crustacés et balsamique

真鯛と白身魚のムースのパイ包み焼
き バニラの香るクレームド・クリュ
スタッセにバルサミコ酢のアクセントを
付けて

Griller de filet de bœuf sauce champignon et légumes
牛フィレ肉のグリエ 群馬県産茸の
デュクセルを使ったソース
温野菜添え

Assortiment de petit fruits et dessert
季節のフルーツとデザートの
盛り合わせ

Pain // Café
焼きたてパン / コーヒー

アルバート邸