

美味 パティ イ冬

期間: 12/1 ~ 2018.2/28

image

イルミネーション灯る英国邸宅で、冬の味覚たっぷりの忘・新年会やグルメなお食事会を。

お得なパーティプランは、旬のお料理 & こだわりのフリードリンク付き ※会場費・サービス料込み (消費税のみ別途申し受けます)

A オリジナルコース
& フリードリンク

お一人様 **¥5,000** (税抜)
※会場費・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 **¥6,000** (税抜)
※会場費・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 **¥7,000** (税抜)
※会場費・サービス料込み

D シェフのスペシャリテコース
& フリードリンク (乾杯酒含む)

お一人様 **¥8,000** (税抜)
※会場費・サービス料込み

≫ 少人数のお食事会から100名様パーティまで
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)



■ 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
アペリティフ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 ¥ 6,000 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

LUNCH
限定



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)



ウインターイルミネーションは2018年2月末まで点灯。
12月は邸宅内すべてX'masデコレーションでお迎えます。



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 (国体道路沿い)

http://www.albert-tei.jp



美味しい冬パーティ

親しい仲間とのクリスマスパーティや、企業・団体様の忘新年会に...

期間：2017年12月～2018年2月

<i>plan A</i> オリジナルコース お一人様 ¥5,000 (税抜)	<i>plan B</i> フレンチコース お一人様 ¥6,000 (税抜)	<i>plan C</i> スペシャルフレンチコース お一人様 ¥7,000 (税抜)	<i>plan D</i> シェフのスペシャリテ お一人様 ¥8,000 (税抜)
会場費・サービス料 込み	会場費・サービス料 込み	会場費・サービス料 込み	会場費・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-

Hots-d'œuvre variés avec salade
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

Poêle de poisson de jour parfumer basilic sauce tomate et poivron rouge
白身魚のポワレ バジル風味
完熟トマトとパプリカを使って
真っ赤なソースに

Grille de volaille parfumer miel et épice avec balsamique et moutarde
若鶏もも肉のグリエに
香辛料とはちみつの香りを利かせて
バルサミコソースと
粒マスタードの酸味と共に

Assiette de petit fruits et dessert
季節のフルーツと
デザートとの盛り合わせ

Pain Café
焼きたてパン コーヒー

-menu-

Marinée de saumon et coquille saint-jacques avec salades sauce miel et moutarde
自家製サーモンマリネと
帆立貝の冷製 サラダ仕立て
ハニーマスタードソース

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

Carrelet cuit à la vapeur, sauce crème de coquillage
白身魚のムースをのせた
鰯のヴァペール
真っ白なクレームドココアージュで
雪山のように

Confit de porc "MOCHIBUTA" avec ragout de lentille et tomate
上州もち豚肩ロース肉のコンフィ
トマト風味のレンズ豆の
煮込みを添えて

Assiette de petit fruits et dessert
季節のフルーツと
デザートとの盛り合わせ

Pain Café
焼きたてパン コーヒー

-menu-

Plat froid de volaille "AKAGIDORI" et légumes de hiver à la mozaïque avec mousseline du lily ampoule et pomme de terre
赤城鶏の冷製と冬野菜の根菜を
モザイク仕立てに
百合根とじゃが芋のムースリーヌと共に

Poêle de coquille saint-jacques et consommé bouilli de radis blanc
猿払産帆立貝のポワレと
大根のコンソメ煮
海老の旨みを加えた
ビスク風トマトクリームソース

Poêle de cabillaud sauce velouté de celerivave et balsamique
真鱈のポワレ
オキシデンタルな根セロリのブルーテと
オリエンタルなバルサミコソース
2種の味わい

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

Rotie de magret de canard sauce porto et vin rouge ajouter de poivre du japon
鴨胸肉のロースト
赤ワインとポルト酒のソースに
有馬山椒の香りと辛さを加えて

Assiette de petit fruits et dessert
季節のフルーツと
デザートとの盛り合わせ

Pain Café
焼きたてパン コーヒー

-menu-

Tartare de marine de saumon et caviar, avec faire réduction déchalote parfumer vin rouge et purée de chrysanthème comestible parfumer moutarde vert
軽く燻製した自家製サーモンマリネ
のタルタルにキャビアを添えて
赤ワインとはちみつの香る
エシヤロットのレディクスイオンと
春菊とグリーンマスタードのピュレ

Sauté de foie-gras avec saucisson de "MUGIBUTA" et haricots à la garbure
フォアグラのソテーを
上州麦豚のソーセージと隠元豆を
使ったガルビュール風に仕立てて

Poêle de daurade, sauce normand parfumer cidre et calvados
真鯛のポワレ
シードルとカルバドスを使った
ノルマンディーソース

Saison légumes au potage
季節野菜のポタージュ

Griller de filet de boeuf sauce spécialité
特選牛フィレ肉のグリエ
シェフのスペシャリテソースと共に

Assiette de petit fruits et dessert
季節のフルーツと
デザートとの盛り合わせ

Pain Café
焼きたてパン コーヒー

アルバート邸

前橋市川原町2-41-4 | tel.027-234-1100 | fax.027-212-3179 | albert@swanweb.co.jp | http://www.albert-tei.jp