



期間：2018.9/1～11/30

美食会・女子会・忘年会に。紅葉に包まれる英国邸宅で“美味しいパーティー”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でおもてなし致します。

<p>A オリジナルコース & フリードリンク</p> <p>お一人様 ¥5,500 ※会場費・税・サービス料込み</p>	<p>B フレンチコース & フリードリンク (乾杯酒含む)</p> <p>お一人様 ¥6,500 ※会場費・税・サービス料込み</p>	<p>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)</p> <p>お一人様 ¥7,500 ※会場費・税・サービス料込み</p>	<p>D シェフのスペシヤリテコース & フリードリンク (乾杯酒含む)</p> <p>お一人様 ¥8,500 ※会場費・税・サービス料込み</p>
---	--	---	--

≫ 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スタイルが個性的なお部屋
アパレル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 ¥ 6,500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 / 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 / ハイボール / 焼酎
- 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



昼
限定

〈各種お食事会も承ります〉
バスツアー等の団体様ランチ、テーブルマナー
etc.

≫ ショートコース (コーヒー付)
10名様より / お一人様 ¥ 3,600～ (税抜)



深秋の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、秋パーティー

期間：2018年9月～11月末まで

plan A オリジナルコース
お一人様 **¥5,500**

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

plan B フレンチコース
お一人様 **¥6,500**

会場費・税・サービス料 込み

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)
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/ハイボール/焼酎
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

plan C スペシャルフレンチコース
お一人様 **¥7,500**

会場費・税・サービス料 込み

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)
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/ハイボール/焼酎
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

plan D シェフのスペシャリテ
お一人様 **¥8,500**

会場費・税・サービス料 込み

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)
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/ハイボール/焼酎
果汁100%ジュース/ソフトドリンク

-menu-

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

Potage crème de légumes
季節野菜のポタージュ

Assiette de poisson, poulet avec légumes chaud
白身魚のポワレと
鶏肉料理の盛り合わせ
季節の温野菜を添えて

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

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

-menu-

*Plat de poulet avec champignon mariné
sauce moutarde parfumer miel*
国産鶏の冷製に
いろいろな茸のマリネを添えて
はちみつ風味のマスタードソース

Poêle de poisson sauce à la crème au vin blanc
白身魚のポワレ
白ワインを使ったクリームソース

Potage crème de légumes
季節野菜のポタージュ

Le porc GUMBAL confit avec vin rouge et porto
群馬県産豚肉のコンフィ
赤ワインとポルト酒のソース

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

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

-menu-

Terrine viande à l'automne
群馬県産豚肉と
秋の味覚を使ったテリーヌビアンド

Coquilles st-jacques poêlées avec pomme sautée à l'émulsion
猿払産帆立貝のポワレと
りんごのソテー
メープル風味のエミュルション

Saumon mariné thiéed sauce crème de Noilly
自家製サーモンマリネのティエド
ノイリー酒を使ったクリームソース

Potage crème de légumes
季節野菜のポタージュ

Suprême de canard rôti à l'franboise
マダレカナルのロースト
フランボワーズのソース

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

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

-menu-

*Entrées froides saumon mariné et coquilles st-jacques crevette
et avocat sauce moutarde verte coulis de rucola et épinards*
自家製サーモンマリネと
猿払産帆立貝の冷製
グリーンマスタードを利かせた
ルッコラとほうれん草のクーリー

Flan de foie-grase au soupe de consommé
フォアグラの温かいフランに
コンソメスープを注いで
ロワイヤル仕立てに

Poêle de daurade sauce champignons
真鯛のポワレ シャンピニオン・ド・
パリと群馬県産舞茸を使ったソース

Sorbet aux saison
季節のソルベ

Grillé de filet de bœuf sauce spécial de chef
特選牛フィレ肉のグリエ
シェフのスペシャリテソース

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

Pain
焼きたてパン

Café
コーヒー

アルバート邸