

# 美味い 春春 パーティー



期間：2018.3/1~5/31



歓送迎会・謝恩会・観桜会に.... 春の味覚たっぷりのお料理でおもてなし。

お得なパーティプランは、旬のお料理&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)



■ 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、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 **¥ 3,400**~(税抜)



春は桜や咲き誇るバラに囲まれ、夜のライトアップもロマンティック



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>



# 美味しい春パーティ

spring 期間：2018年3月1日～5月31日まで

歓送迎会・謝恩会・お花見会に...

## planA オリジナルコース

お一人様 **¥5,000** (税抜)

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

## planB フレンチコース

お一人様 **¥6,000** (税抜)

会場費・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)  
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

## planC スペシャルフレンチコース

お一人様 **¥7,000** (税抜)

会場費・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)  
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

## planD 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

### 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-

*Hors-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

*Poêle de poisson de jour sauce tomate  
parfume crevette  
avec marine de chou*  
白身魚のポワレ  
海老の香るトマトソース  
キャベツのマリネと共に

*Rôtie de volaille rouleau de bacon  
sauce crème de oignon*  
国産鶏ムネ肉の  
ベーコン巻きロースト  
玉ねぎの入ったクリームソース

*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-

*Mousse de coquille st-jacques et  
crevette sauce génois et safran*  
猿払産帆立貝のムースと  
小海老のマリネにサラダを添えて  
ジェノバとサフランの2種ソースで  
春の彩り

*Saison légumes au potage*  
季節野菜のポタージュ

*Poêle de bar avec purée de pomme de  
terre et ratatouille sauce tapenade*  
スズキのポワレにじゃが芋のピュレと  
ラトゥイユを添えて  
ブラックオリーブの  
タブナードソースと共に

*Confit de porc "MOCHIBUTA" avec  
légumes sauce moutard*  
上州もち豚のコンフィー 温野菜添え  
粒マスタードのソース

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

*Pain Café*  
焼きたてパン コーヒー

### -menu-

*Mousse de asperge et confit de volaille  
"AKAGIDORI" avec légumes de printemps*  
グリーンアスパラガスのムースと  
赤城鶏のコンフィー

*Poêle de coquille st-jacques avec risotto de  
pétasite sauce jus de clovisse entrer crabe*  
猿払産帆立貝のポワレに  
ふきのとうのリゾットを添えて  
ズワイ蟹の入った  
ジュ・ド・コキアージュ

*Grillé de scombresauce anchoyade et tomate*  
鰯のグリエ アンショワイヤードと  
トマトの2種のソース

*Saison légumes au potage*  
季節野菜のポタージュ

*Rôtie de entrecôte de bœuf sauce crème  
de poivre vert*  
低温真空調理した  
牛リブロース肉のローストビーフ  
グリーンペッパーのクリームソース

*Assortiment 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-

*Terrine de chou et crabe et saumon à la  
mille-feuille sauce oignon*  
春キャベツ・サーモンマリネ・ズワイ  
蟹のテリーヌ ミルフィーユ仕立て  
新玉ねぎのクリュスタッセ

*Flan de foie-gras avec légumes  
sauvages sauce vin rouge et port*  
フォアグラのフランと  
山菜のレース揚げ  
赤ワインとポルト酒のソース

*Vapeur de daurade sauce nage parfumé  
safran et vermouth*  
真鯛のヴァプール サフランと  
ベルモット酒の香るナージュ仕立て

*Saison légumes au potage*  
季節野菜のポタージュ

*Grillé de filet de bœuf sauce poivre  
japon*  
オーストラリア産牛フィレ肉のグリエ  
有馬山椒のソース

*Assortiment 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