

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 オリジナルユース & 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 フレンチユース & 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。



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



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)



HOUSE *of* ALBERT

アルバート邸

tel.027-234-1100
fax.027-212-3179 albert@swanweb.co.jp
前橋市出町町2-11-1

► <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....

plan A 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

plan B 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

plan C 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

plan D 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
parfumé crevette
avec mariné de chou
白身魚のボワレ
海老の香るトマトソース
キャベツのマリネと共に

Rôti 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
スズキのボワレにじゃが芋のピュレと
ラタトウイユを添えて
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 clouisse entrer crabe
猿払産帆立貝のボワレに
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 scombre sauce 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

Rôti 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
蟹のテリース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
真鯛のヴァープール 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
デザートの盛り合わせ

Pain *Café*
焼きたてパン コーヒー

アルバート邸