

美味 パティ 冬

期間: 12/1 ~ 2019.2/28

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
& 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♪



Drinks

LUNCH
限定



≫ 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 **¥ 3,600**~ (税抜)



ウインターイルミネーションは2019年3月中旬まで点灯。
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

クリスマスパーティや、企業・団体様の忘新年会に....

期間：2018年12月～2019年2月

plan A オリジナルコース お一人様 ¥5,000(税抜)	plan B フレンチコース お一人様 ¥6,000(税抜)	plan C スペシャルフレンチコース お一人様 ¥7,000(税抜)	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	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- <i>Mots-d'œuvre variés avec légumes frais</i> 3種の小さなオードブルに サラダを添えて <i>Saison légumes au potage</i> 季節野菜のポタージュ <i>Assiette de poisson, viande avec légumes chaud</i> 本日の鮮魚と お肉料理の盛り合わせ 季節の温野菜を添えて <i>Assiette de dessert avec fruits frais</i> 季節のフルーツと デザート盛り合わせ <i>Pain</i> 焼きたてパン <i>Café</i> コーヒー	-menu- <i>Gâteau de tarte de fruits de mer et légumes avec salades</i> 魚介類と野菜のタルタル ガトー仕立て サラダを添えて <i>Poêle de poisson sauce à la crème au vin blanc</i> 本日の鮮魚のポワレ 白ワインを使ったクリームソース <i>Saison légumes au potage</i> 季節野菜のポタージュ <i>Grille de porc avec vin rouge et porto</i> 群馬県産豚肉のグリエ 赤ワインとポルト酒のソース <i>Assiette de dessert avec fruits frais</i> 季節のフルーツと デザート盛り合わせ <i>Pain</i> 焼きたてパン <i>Café</i> コーヒー	-menu- <i>Pâte de viande avec cornichons</i> 豚肉のパテ・ド・ピアン 自家製ピクルスを添えて <i>Galette de crevette et poisson et poêle de coquille</i> <i>Saint-Jacques sauce vin blanc</i> 小海老と白身魚のガレット 帆立貝のポワレ ヴァンプランソース <i>Grillé de marinée de saumon</i> <i>sauce amande et tomate avec beurre noisette</i> 自家製サーモンマリネのグリエ 焦がしバターを加えた アーモンドトマトソース <i>Saison légumes au potage</i> 季節野菜のポタージュ <i>Rotie de magret de canard sauce poivre de japon</i> マグレ鴨胸肉のロースト 有馬山椒のソース <i>Assiette de dessert avec fruits frais</i> 季節のフルーツと デザート盛り合わせ <i>Pain</i> 焼きたてパン <i>Café</i> コーヒー	-menu- 冷製オードブル 温製オードブル 本日のお魚料理 ポタージュ 本日のお肉料理 季節のフルーツと デザート盛り合わせ 焼きたてパン コーヒー ※こちらのスペシャリテは 旬の食材で創作する シェフおまかせのフルコース。 料理相談も可能です。

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