

ご宴会用 パーティープラン

Aコース(シルバー特製) ¥5,250(税込)

オードブル3種盛り合わせ
イタリア産ハムとシーザーズ風サラダ添え
鮮魚の網焼きハーブバターソースポテトのエクラゼ添え
若鶏モモ肉のソテー茸入りトマトフォンデュ
蓮根の磯辺揚げと季節野菜
五目炒麺

Bコース(シルバー特製) ¥6,300(税込)

オードブル3種盛り合わせ
イタリア産ハムとシーザーズ風サラダ添え
鮮魚の網焼きハーブバターソースポテトのエクラゼ添え
若鶏モモ肉のソテー茸入りトマトフォンデュ
蓮根の磯辺揚げと季節野菜
五目炒麺
海老のチリソース

Cコース(シルバー特製) ¥7,350(税込)

オードブル3種盛り合わせ
イタリア産ハムとシーザーズ風サラダ添え
鮮魚の網焼きハーブバターソースポテトのエクラゼ添え
若鶏モモ肉のソテー茸入りトマトフォンデュ
蓮根の磯辺揚げと季節野菜
五目炒麺
海老のチリソース
特選牛ロース肉の炭火焼ガーリック風味 温野菜添え

洋食コース(新潟ブランド特製) ¥6,300(税込)

オードブル盛り合わせ
帆立貝とブロッコリーのオリーブオイル炒め
グリルソーセージ
鮮魚のパネソテー
ビーフステーキ温野菜添え和風ソース
ピラフ
季節のフルーツ盛り合わせ

洋中折衷コース(新潟ブランド特製) ¥7,350(税込)

●西洋料理
オードブル盛り合わせ
マグロのホホ肉のトマト煮込み
炙り(アブリ)焼きローストビーフ温野菜添え 青粒胡椒風味
季節のフルーツ盛り合わせ
●中国料理
鶏肉の香り揚げ特製ソース
天然海老のチリソース
鰻と夏野菜の炒め物
中華蒸し物点心二種盛り

和食御膳 竹コース(大橋屋特製) ¥9,000(税込)

先付 もづく寄せ
かき合せ生酢
お造り 近海魚3点盛り
焼き物 八寸
季節の焼き物と酒肴盛り合わせ
中皿 胡麻豆腐 正油あんかけ
揚げ物 海老真丈揚げ
止 竹輪素麺

※コース価格には乗船料を含みます。

※飲み放題は別途@2,100(男性)@1,890(女性)

生ビール ウイスキー ワイン

焼酎 日本酒 ソフトドリンク

- * 20名様以上を対象としていますが、少人数の場合はご相談ください。
- * 貸切ではありません。他の団体との乗合いの場合もあります。
- * 悪天候の場合は、停泊船内でのご飲食となります。
- * 送迎または片送りバスのご用命承ります。ご相談ください。但し、近郊料金・郊外料金を適用します。

信濃川ウォーターシャトル(株)

TEL:025(227)5200

URL <http://www.watershuttle.co.jp/>