



ピアザ
デッレ
グラツィエの
オータムプラン

Autumn Plan

2026 9/1(火) > 11/30(月)

色鮮やかな豊穣の季節。
収穫の喜びと美味しさを
芸術的なプレートに乗せて。

¥12,000コース (税込)

- オードブル 冷製オードブル四種盛り
- 凌ぎ 本鮪と穴子の握り寿司
小柱の茶碗蒸し
- 椀盛 焼き河豚とずわい蟹のお吸い物
- 造里 四種盛り
- 進肴 金日鯛のポワレ
デュクセルのソースで
- ビアンド 牛サーロインのグリル
オレンジソース 秋野菜と共に
- デザート グラツィエ特製オリジナルプレート

¥10,000コース (税込)

- オードブル 冷製オードブル三種盛り
- 椀盛 平目一汐蒸し 清汁仕立て
- 造里 四種盛り
- ポワソン 白身魚と魚介のソテー
香草クリームソース
- ビアンド 国産牛のロースト
季節野菜添え シェスールソース
- 食事 ずわい蟹といくらの炊き込み御飯
- デザート モンブラン 紅茶のカタラーナ

¥8,500コース (税込)

- オードブル 冷製オードブル三種盛り
- 椀盛 蕪すり流し 甘海老真丈
- 造里 三種盛り
- ポワソン 白身魚のポワレ
パンブランソース青海苔のアクセント
- ビアンド 県産ポークの香草焼き
マスタードソース
- 食事 牛肉ときのこの炊き込み御飯
- デザート 洋梨のタルト
ラムレーズンジェラート

¥7,000コース (税込)

- オードブル サーモンのマリネ
魚介のエスカベッシュ サラダ仕立て
- 椀盛 海老と菊菜のお吸い物
- 造里 三種盛り
- ビアンド 鶏もも肉のソテー
ローストした茸のクリームソース
- 食事 鮭と舞茸の炊き込み御飯
- デザート キャラメルプリン

特典

- ◆会場費2時間無料サービス
- ◆マイクロバス送迎無料
(ご宴会人数30名様以上で10名様以上乗車の場合)
- ◆カラオケ使用サービス

フリードリンク

生ビール・赤白ワイン・日本酒
ウィスキー・焼酎・カクテル3種・サワー3種
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

オプション +500円

- ・カクテルグレードアップ
- ・瓶ビール利用

※料理写真はイメージです。 ※時節により食材が異なる場合がございます。

Party Information

お食い初めや
誕生会、還暦などの祝宴も承ります。
詳しくはお問い合わせください。



人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。

ピアザ デッレ グラツィエ

TEL:0256-35-5111 ※火曜日定休(祝日を除く)

三条市上須頃1625番地
grazie@arkbell.net

ネット予約はこちら

