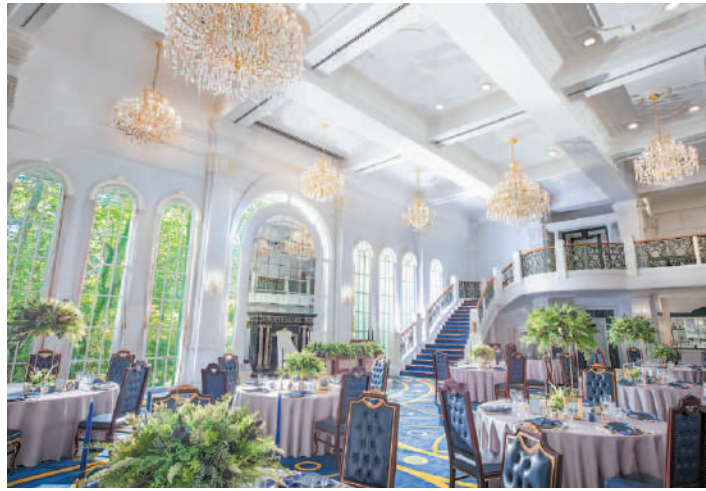


人数に合わせた5つの非日常空間。
迎賓館TOKIWAの披露宴会場で極上のパーティーを！



ROYAL VESSEL
GEIHIKIN TOKIWA

ロイヤルヴェッセル【着席60～160名様】



GARDEN VILLA TOKIWA

ガーデンヴィラ【着席50～120名様】



Sophia Club Tokiwa

ソフィアクラブ【着席40～110名様】



CRYSTAL VILLA

クリスタルヴィラ【着席20～60名様】

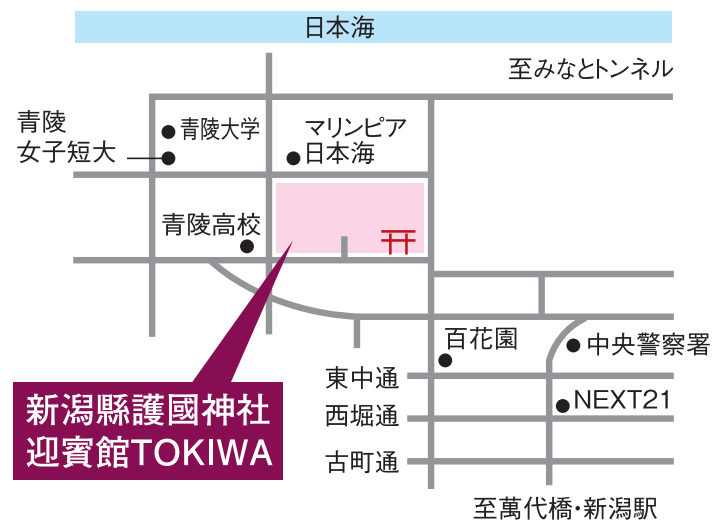


少人数対応
特別貴賓室 **青松**

【着席10～24名様】



非日常空間で楽しむ
森の中の迎賓館
**美食会
美宴プラン**



ご予算やお好みに応じて、3つのお料理コースをご用意いたしました。

- ◆全プラン、2時間のフリードリンク付です。 ◆全プラン、20名様より適用となります。
- ◆料理内容は季節や仕入状況により予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。
- ◆【特定原材料】えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)



お一人様 **¥9,000** (税サ込) コース フリードリンク付

- ・季節の和前菜5点盛り
- ・旬の鮮魚の盛り合わせ
- ・白身魚のグラチネ
- ・佐渡産銀鮭 茸餡掛け
- ・特選牛フィレステーキ マデラソース
- ・鯛御飯
- ・シェフ特製ティラミス



特選牛フィレステーキ マデラソース
ニュージーランドの広大な牧草地で育った牛肉は脂身が少なく、しっとりとした肉質と旨みのバランスが絶妙です。柔らかなフィレ肉とシェフが4日かけて作る極上のマデラソースでお楽しみください。



シェフ特製ティラミス
デザートはシェフ特製のティラミス。仕上げにはグランマニエを使い、コースのフィナーレを香り高く飾ります。



お一人様 **¥11,000** (税サ込) コース フリードリンク付

- ・ときわ豆腐 鮑柔らか煮 ずわい蟹
- ・季節の和前菜5点盛り
- ・当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚を
- ・白身魚とアサリのクッション仕立て
- ・帛乙女 海老真丈 茸餡
- ・特選牛フィレステーキ トリュフソース
- ・のどぐろ御飯
- ・季節のオリジナルデザート



特選牛フィレステーキ トリュフソース
ニュージーランド産のグラスフェッドビーフを使い、一つ一つ丁寧に焼き上げました。柔らかなフィレ肉とトリュフをふんだんに使った香り高いソースはまさに至高の一品です。



ときわ豆腐 鮑柔らか煮 ずわい蟹
ごまの風味も豊かに、牛乳と生クリームで作る迎賓館TOKIWAの名物料理です。鮑は活鮑を柔らかく炊いた一品。生から炊いてその食感と風味をお楽しみください。



季節のオリジナルデザート
季節のフルーツや素材をふんだんに使用した贅沢なデザートです。冬の宴会に合わせ、プラウニーにベリー系のフルーツを合わせました。シェフ特製生チョコと共に楽しみください。



お一人様 **¥8,000** (税サ込) コース フリードリンク付

- ・季節の和前菜5点盛り
- ・旬の鮮魚盛り合わせ
- ・白身魚の香草焼き
- ・ときわ特選茶碗蒸し
- ・ローストポーク
- ・天麩羅蕎麦 又は うどん
- ・オリジナルデザート



美食で楽しむ
こだわりのフリードリンクメニュー

全コース共通

- ◆ビール
- ◆ウイスキー
- ◆日本酒
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆焼酎
- ◆梅酒
- ◆カシスオレンジ
- ◆ディタグレープ
- ◆ファジーネーブル
- ◆照葉樹林
- ◆ソフトドリンク
- ◆ノンアルコールビール



迎賓館TOKIWAが
誇る「料理の匠達」が
創り出す至高の料理を
ご堪能ください。



にいがたの名工 総料理長 佐野 秀之

- (一社)全国技能士会連合会
マイスターにいがたの名工
- (公社)日本料理研究会
副支部長支部師範
- 新潟県日本料理技能士会理事



西洋料理長 新 恵治

- (一社)日本エスコフィエ協会
ディシプル
- (一社)全日本司厨士協会
関東総合地方本部
新潟本部役員



日本料理長 沢村 裕規

- 第五回
日本料理コンペティション
全国大会 第三位

