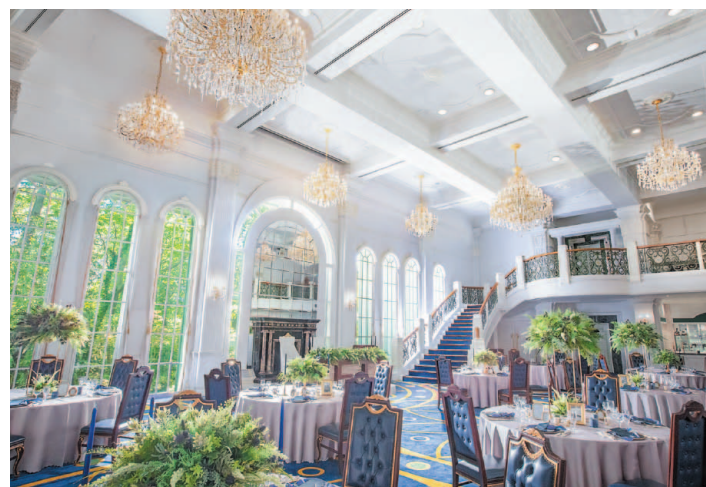


人数に合わせた5つの非日常空間。
迎賓館TOKIWAの披露宴会場で極上のパーティーを！



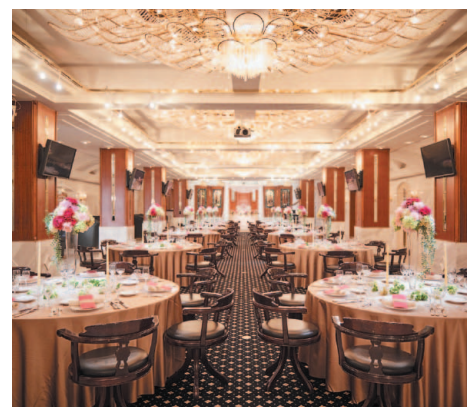
ROYAL VESSEL
GEIHINKAN TOKIWA

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】



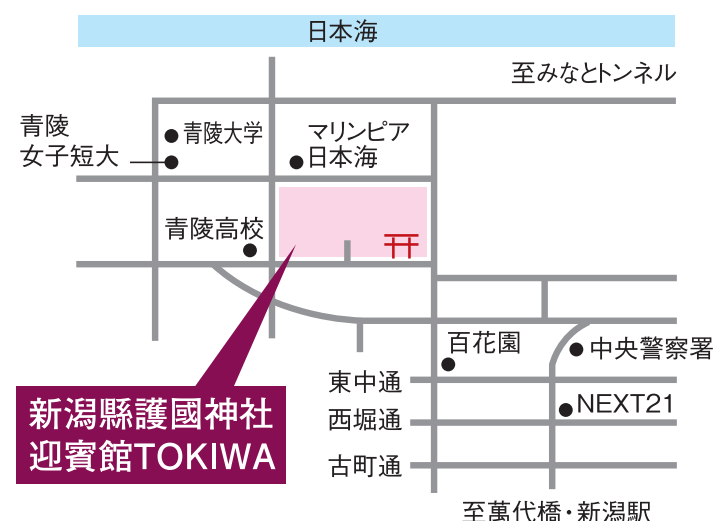
CRYSTAL VILLA

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】



新潟県護国神社
迎賓館TOKIWA



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。



お一人様

コース

フリードリンク付

¥11,000

(税サ込)

- ・ときわ豆腐 鮑柔らかか煮
 - ・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
 - ・白身魚のグラチネ
- ・佐渡産銀鮭 旬野菜
 - ・特選牛フィレステーキ トリュフソース
 - ・鯛御飯 一口蕎麦
 - ・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 鮑柔らかか煮
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。生から炊いてこそ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どうぞ。



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

コース

フリードリンク付

¥13,000

(税サ込)

- ・ロブスター黄金焼 鮑柔らかか煮
 - ・季節の和前菜盛り合わせ
 - ・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
- ・佐渡産甘鯛 ズワイ蟹館
 - ・特選牛フィレステーキ トリュフソース
 - ・鰻御飯 一口蕎麦
 - ・季節のオリジナルデザート



ロブスター黄金焼 鮑柔らかか煮
素材の力を最大限に生かすために、ロブスターは絶妙の火入れで黄金色に、鮑はじっくり煮含めて柔らかく。職人の技が映える珠玉の一皿です。



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。



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、スイーツにベリー系のフルーツを合わせました。シェフ特製オリジナルデザートをお楽しみください。



お一人様

コース

フリードリンク付

¥9,000

(税サ込)

- ・季節の和前菜5点盛り
 - ・旬の鮮魚の盛り合わせ
 - ・白身魚の香草焼き アメリケヌソース
- ・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



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 120分フリードリンク

- ◆ビール
 - ◆ウイスキー
- ◆日本酒
 - ◆ワイン(赤・白)
- ◆焼酎
 - ◆梅酒
- ◆ソフトドリンク
 - ◆ノンアルコールビール

フリードリンクオプション(5種を上記メニューに追加)

プラス1,000円(税サ込)にてカクテル付きプランに変更いただけます。

- ◆ジントニック
 - ◆カシスオレンジ
 - ◆ディタグレープフルーツ
 - ◆照葉樹林
 - ◆ファジーネーブル



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

