



THE GARDEN PLACE
KOBAYASHIRO

Summer PARTY PLAN

夏パーティープラン

2017年7月3日(月)～8月31日(木)【土・日・祝以外】

夏の爽やかな風と共に
小林樓のお料理を
ご堪能ください。

COURSE MENU

大皿料理

¥3,500コース

前菜三点盛り
お刺身盛り合わせ 又は 鰹のたたき
特製だし入り玉子焼
スモークサーモンとシーフードのサラダ
ローストポーク マッシュポテト添え
ガバオライス
茄子の海老真丈
とろろ蕎麦
水菓子

銘々料理

¥4,500コース

前菜盛り合わせ
鮮魚三種お造り
季節の冷製茶碗蒸し
白身魚と野菜のグリル ロメスソース
もち豚ロースのコートレット
カレー風味
海老と夏野菜の天麩羅
とろろ蕎麦
水菓子

銘々料理

¥5,500コース

前菜盛り合わせ
鮮魚三種お造り
鰹と湯葉の茶碗蒸し
白身魚と野菜のグリル ロメスソース
牛肉の瞬間燻製グリル
半熟卵のサラダ仕立て
海老と夏野菜の天麩羅
小林樓特製ロール寿司三種
吸物
水菓子

銘々料理

¥6,500コース

前菜盛り合わせ
鮮魚三種お造り
鰹と湯葉の茶碗蒸し
鯛カマの塩焼き 又は 鮎の塩焼き
牛肉の瞬間燻製グリル
半熟卵のサラダ仕立て
穴子と冬瓜のそぼろ餡かけ
茄子の海老真丈
小林樓特製ロール寿司三種
吸物 水菓子



小林樓オリジナル燻製

TVでも紹介された小林樓の新しい名物「自家製燻製」。鴨やサーモン、国産牛などを桜チップで燻製。香りと旨みが凝縮した燻製を味わえます。
(¥5,500コース・¥6,500コース)



新感覚の「ロール寿司」

まるでデザートのように盛り上がる、新感覚の「ロール寿司」。華やかでカラフルな見た目は、お寿司とは思えないほどのかわいらしさ。和洋中バラエティ豊かな美味しさで、驚きと喜びをお届けします。(¥5,500コース・¥6,500コース)

+¥2,000 フリードリンク

生ビール・瓶ビール・日本酒・焼酎・カクテル
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

+¥2,500 プレミアムフリードリンク

生ビール・瓶ビール・日本酒・冷酒・焼酎・ワイン・スパークリングワイン
梅酒・カクテル・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク

10名様以上でご利用の場合、 マイクロバス送迎サービス

(混み合う日はお時間の調整をお願いする場合がございます。)

■コースは5名様からのご予約となります。
■席料・サービス料・税込金額です。
※各コースの料理において時期や仕入れ状況により素材や料理内容が変更する場合がございます。

千坪の庭園と
星空を眺めながら
爽快なひと時を。

Beer
ビアガーデン
Garden

2日間
限定

2017年8月10日(木)・11日(祝・金)

18:00～21:00(ラストオーダー20:30)

要予約

ビュッフェ式

フリーフード
フリードリンク

大人 ¥4,000

中高生 ¥2,500

小学生 ¥1,000

【5歳以下のお子様は無料】

(価格は全て税込)

※当日ご予約は+500円の加算が発生します。
ご予約状況により満席にてお受けできなくなる場合もあります。
※ビアガーデンではマイクロバスの運行はしていません。

他ディナーコース(2名様～)

¥5,000・¥7,500・¥10,000(税別)がございます。

詳しいメニューはWEBをご覧ください。



※イメージです。

0120-200-012 ■受付時間 10:00～20:00
■火曜日定休

<http://www.kobayashiro.com/party>

〒954-0111 新潟県見附市今町2-4-38 TEL.0258-66-3155 FAX.0258-66-0012

