

ポージョレタイヤ Beaujolais Night 2019



Beaujolais

BEAUJOLAIS NIGHT 2019
22th November, 2019

ポージョレ・ヌーヴォー
解禁イベント開催。

2019 **11 | 22** FRI

19:00 START 18:30～受付

豊穣の秋の味覚と新酒の
マリアージュをお楽しみください!

解禁されたばかりのポージョレ・ヌーヴォーをはじめ、バラエティ豊かなヌーヴォー(イタリア・日本産)をご用意いたしました。ソムリエによる厳選された上質な新酒と、ワインに合うこだわりのビュッフェ料理を、食べ・飲み放題で!

事前支払い **¥5,000** (税込)
※当日支払い ¥5,600

スペシャルビュッフェ&
ポージョレ・ヌーヴォー飲み放題!

イタリア、日本産ヌーヴォーや
スパークリングワインも飲み放題!

- 18:30より受付を開始いたします。
- 飲み放題は一部ワイン、アルコール、ソフトドリンクとなります。
- お支払いは、事前支払いか現金のみとなります。クレジットカードでのお支払いはお受けいたしかねますので予めご了承ください。

※画像はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

お帰りは、大宮駅までの
無料送迎バスあり



レストラン&ウェディング **アルタビスタガーデン**

〒331-0046 埼玉県さいたま市西区宮前町1992-2

ご予約は宴会予約

Tel.048-620-1001



Beaujolais night 2019

～ヌーヴォーのためのスペシャルビュッフェ～

料理にあったワインの楽しみ方など、ソムリエの解説を交えてワインの奥深さを体験していただけます。
解禁されたばかりの逸品ワインと、お料理の素敵なマリージュを、アルタビスタで。



Special FOOD

APPETIZERS

- 魚のカルパッチョ 柑橘果実のヴィネグレット
- 田舎風パテとコールドハムの盛り合わせ
- 野菜のピクルス コリアンダー風味
- 彩りピンチョス各種 •オリーブ
- チーズ盛り合わせ •乾き物
- キッシュ各種
 - ・ブルーチーズホウレン草
 - ・ベーコンエッグ
 - ・オニオンタルト 等

CUTTING SERVICE

- ヨーロッパ産生ハム

HOT CUISINE

- 本日の気まぐれペンネ •自家製クリスマスビーザ
- アランチーニ •殻付き貝の白ワイン蒸し
- フリットミスト(チキン、ポテト等)
- アルタビスタ特製煮込み料理

Delicious DRINK

BEAUJOLAIS NOUVEAU

- ラブレ・ロア ボージュレ・ヌーヴォー •アンリ・フェッシ ボージュレ・ヌーヴォー ベレール
- ラブレ・ロア ボージュレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー

WINE

- ラブレ・ロア マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー ドメス・フィシェ •オペラ・ブリュ W
- グランド・レゼルヴ スパークリング ロゼ •マルキ 新酒 甲州
- アンリ・フェッシ・ルージュパブルス・ヌーヴォー •マルキ 新酒 ベリーA
- ドゥカレ ノヴェットロ ヴェネト •ポールスター 樽詰めスパークリング(限定)

ALCOHOL

- ビール •ウィスキー •焼酎 •カクテル

ALCOHOL-FREE

- ノンアルコールビール •アップルジュース •クランベリージュース •ジンジャーエール
- オレンジジュース •マンゴージュース •コーラ •ウーロン茶

Attractive DESSERT

- プティフル・サレ •本日のガトー •季節のジュレ •小菓子 •季節のフルーツ

《お支払い方法》

現金でのお支払い、銀行お振込みから選べます。

《お振込み先》必ずお席をご予約の上、お振込みください。

金融機関	支店	口座番号	口座名義
埼玉りそな銀行	大宮支店	(普通) 5856413	カ) ビデオソニック

お振込みの際は、お振込み名義の前に『1122』とお付けください。

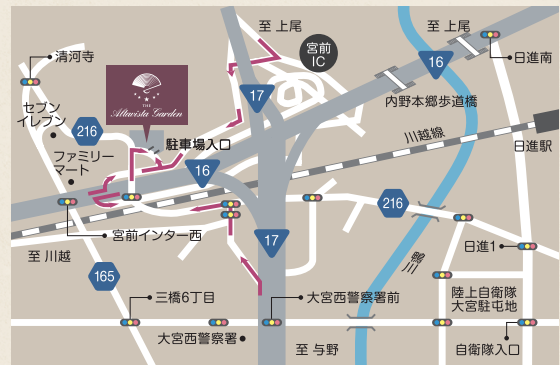
(例: 1122ヤマダハナコ)

- ※お振込み期限は11/21(木)とさせていただきます。
- ※お振込み手数料はお客様負担にてお願いいたします。
- ※ご予約はお電話またはレストランにて受付いたします。
- ※現金でのお支払いはイベント当日までをお願いします。

お振込期限
11/21(木)

《お問い合わせ》

TEL.048-620-1001 アルタビスタガーデン (11:00~20:00)



レストラン&ウェディング アルタビスタガーデン