

マリエールが送る おもてなしお祝いプラン

写真はすべてイメージです

オードブルコース (8名様～)



※写真はイメージです 仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

¥5,500コース
(8品)

春野菜のシーザーサラダ
盛り込みオードブル
お造り3点盛り合わせ
エトナ風ミートソースパスタ
旬のお魚の香草パン粉焼き 白ワインソース
チキンとグリルポークのベッパーソース
生寿司
アイスクリーム フルーツ添え

¥4,500コース
(7品)

マリエール風チョレギサラダ
チキン南蛮
魚介のクリームパスタ
白身魚の白ワインソース
グリルポーク ラタトゥイユ添え
取り合わせ寿司
杏仁豆腐

和食膳 (4名様～)



お一人様
¥7,000コース

※写真はイメージです

前菜4点盛り
お造り3点盛り合わせ
赤魚の香草パン粉焼き 白ワインソース
天ぷら3点盛り
揚げだし豆腐 蟹鉋掛け
グリルポーク ラタトゥイユ添え
生寿司3貫とミニうどん
杏仁豆腐

各プランにセット可能!

各種料理プランにプラスお1人様

2時間飲み放題 ¥2,500(込)

生ビール・ワイン・焼酎・カクテル・ソフトドリンク・ノンアルコールカクテル
20種類以上ご用意!!



大人10名様以上ご乗車の場合

送迎承ります 

※乗車場所は一カ所をお願いいたします
※台数に限りがございます

ご宴会のお客様にご宿泊特典!

ご1泊 (シングル)

通常 ¥7,000 → **¥6,000(込)**

プラス1,100円で朝食付きに変更できます

Garden Hotel Maryell — シェフのご紹介 —



和食調理長

安中 悟

昭和47年五泉市生まれ
新潟 港すし、
築地 寿司漬、
下高井戸 旭館にて腕を磨く



洋食調理長

鍋谷 則之

昭和39年新潟市生まれ
カーブドッチ、ロッテアライリゾートなど、
様々なお店で腕を磨く
30年を超える料理人歴を通じて
蓄積してきた技術は様々なお客様から
支持されている



ガーデンホテル マリエール

〒959-1821 新潟県五泉市赤海1074-1

☎ 0250-42-1212

FAX.0250-43-2400

E-mail: info@maryell.jp



HP



Instagram



LINE