

歓送迎会プラン

WELCOME & FAREWELL PARTY PLAN

2023年3月1日 → 2023年5月31日

少人数のアットホームなご宴席から200名様以上の大規模なパーティーまで、
人数に合わせて様々なタイプの会場をご用意しております。



Souriant スリアンコース

¥5,500 (全6品)

フリードリンク (2時間付き)

- ・タコのカルパッチョ
- ・本日のドリア
- ・鶏肉と豆の煮込み
- ・豚肉のテンメンジャンソース
- ・あんかけ焼きそば
- ・デザート



Bonheur ボヌールコース

¥6,000 (全7品)

フリードリンク (2時間付き)

- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・チーズのフレンチトースト
- ・エビのフリット
- ・鶏肉とキノコのクリーム煮
- ・豚肉のロースト
- ・明太子スパゲッティ
- ・デザート



Large ラルジュコース

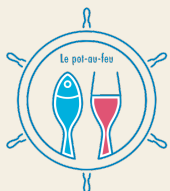
¥7,000 (全7品)

フリードリンク (2時間付き)

- ・野菜のムース
- ・鮮魚の洋風お刺身
- ・小エビのグラタン
- ・本日の魚料理
- ・国産牛のローストビーフ
- ・あさりのスパゲッティ
- ・デザート

フリードリンクメニュー
(2時間)

- ・ビール ・ノンアルコールビール ・日本酒 ・焼酎
- ・芋焼酎 ・ウイスキー ・ワイン ・カクテル
- ・ノンアルコールカクテル ・ソフトドリンク各種



フランス風郷土料理

ル・ポットフー

Fondation de 1974

〒998-0023 山形県酒田市幸町1-10-20

TEL:0234-26-2218 FAX:0234-22-2277

✉ sales@lepotaufeu.com

https://lepotaufeu.com





シェフおまかせコース (¥16,500)

当店5代目グランシェフの加藤が、庄内浜の新鮮な海の幸や山形牛など厳選食材を駆使し、お客様だけの特別メニューを仕立て上げる当店の最高峰コースです。

接待や株主総会、法要の直会、両家顔合わせなど、大切な人のおもてなしにぜひご利用ください。(最大15名様まで)

メニューのご希望やサプライズなど、各種ご相談も承ります。

メニュー例 (季節や市場の状況で内容が変わります)

- ・庄内産ヒラメの洋風お刺身
- ・タラバエビのソテー タイム風味
- ・越中バイ貝のパイ包み焼き
- ・ガサエビの濃厚クリームスープ
- ・庄内産甘鯛の岩塩包み焼き
- ・お口直しのシャーベット
- ・A4ランク山形牛のロースグリエ
- ・クレームブリュレ (焼きプリン)
- ・パン、コーヒー

