



Wedding Cuisine

婚礼料理

— フランス料理コース 15,000円 —



Amuse-bouche
絹姫サーモンと西洋わさび風味のクスクス

*Langoustine grillées, saint-jacques, crabe
legume omelette sauce à la crème aigre aux mandarines gamagori*
アカザエビの炙り 帆立貝 ズワイ蟹 メヒカリエスカベッシュ
野菜のオムレット 蒲郡みかんサワークリームソース

Soupe de légume rouge et blanc
季節野菜のスープ 紅白仕立て

*Langouste grillée aux truffe
mousseline de poisson blanc et d'épinards sauce champignons*
イセエビのトリュフ風味焼き 白身魚のほうれん草ムースリヌ
マッシュルームソース

Cuisse de poulet mikawaakadori et ris de veau. Sauce au miel et au gingembre
三河赤鶏もも肉とリードボー 蜂蜜と生姜ソース

Granité
氷菓

*Filet de bœuf sauté sauce vin rouge
Porc au vinaigre balsamique nappé avec légumes chaude*
黒毛和牛フィレソテー 赤ワインソース
バルサミコ酢風味の秀麗豚 温野菜添え

Mousse au chocolat aux cerises Amarena et coulis de framboises
アマレナチェリー入りチョコレートムース ラズベリーソースと共に

Café
コーヒー

Pain
パン

¥16,500 (税込)

※上記税込料金にサービス料として10%を頂戴いたします。

※季節により仕入れの都合上メニューの一部を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。



Wedding Cuisine

婚礼料理

— フランス料理コース 17,000円 —



Amuse-bouche
真鯛のロワイヤルとキャビア

Crevette kinu hinesaumon espuma de mandarines gamagori
Escabeche de Mielikari "Miroto mato" et fleur comestible
蒲郡産小海老と絹姫サーモン 蒲郡みかんのエスプーマ
メヒカリのエスカベッシュ 蒲郡産マイクロマトと食用花

Soupe de legume rouge et blanc
季節野菜のスープ 紅白仕立て

Langouste gratiné "Thermidor"
ホテル伝統イセエビのグラタン"テルミドール"

Foie gras et poulet de volaille poêlé sauce au miel et gingembre
フォアグラと三河赤鶏ポワレ 粒入りマスタードソース

Granité
氷菓

Filet de boeuf sauté saubise de porc
Sauce madère avec légumes chauds
黒毛和牛フィレ肉ソテー 秀麗豚のオニオン煮
マデラワインソース 温野菜添え

Mousse de nougat de Montélimar au coulis de passis
ムースヌガーモンテリマール カシスのクーリ添え

Café
コーヒー

Pain
パン

¥18,700 (税込)

※上記税込料金にサービス料として10%を頂戴いたします。

※季節により仕入れの都合上メニューの一部を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。