



Wedding Cuisine

婚礼料理

— 和洋折衷料理コース 15,000円 —

お祝い和前菜

お造り三種盛り あしらい一式

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'iguaras 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

蟹茶巾 蟹館かけ

*Filet de bœuf sauté sauce vin rouge
Pere 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

赤飯とお吸い物

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

— 和洋折衷料理コース 17,000円 —

お祝い和前菜

お造り三種盛り あしらい一式

Langoustine gratinée "Thermidor"
ホテル伝統イセエビのグラタン“テルミドル”

鱈のせ茶碗蒸し

Filet de bœuf sauté sauboise de porc
Sauce madère avec légumes chaude
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

握り寿司二貫(鮭・白身魚)と吸い物

Mousse de nougat de Montélimar au coulis de cassis
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。

