

Wedding menu

基本プランに含まれているのは以下のメニューとなります。

メニューは2015年4月時点の例です。季節や仕入状況等に変更することがあります。

◆香草マリネサーモンと旬野菜

カラスミとイクラを添えて

◆季節野菜のスープ

◆帆立貝柱とポルチーニ茸のクリームソース

フェトチーネ

◆熟成牛ロースのグリル

山椒風味のマルサラワインソース

◆ウェディングケーキ

補足等：

▼ 次ページに続く

Wedding menu

お一人あたり + 3,564円 で、以下のメニューに変更できます。(税・サービス料込)

メニューは2015年4月時点の例です。季節や仕入状況等に変更することがあります。

- ◆旬の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
フルーツトマトのヴィネグレットソース
- ◆フォアグラのキャラメリゼ
色々なベリーと熟成バルサミコのソース
- ◆カダイフで巻いた瀬戸内産真鯛のフリット
旬野菜のカポナータと白ワインソース
イクラをアクセントに
- ◆熟成牛フィレのグリル
黒トリュフ風味のコンソメソース
- ◆ウェディングケーキ

補足等：