

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。

- ◆アンティパストミスト
 - 人參のムース
 - 真鯛のカルパッチョ
 - スモークサーモンのチーズロール
 - オクラのアイオリソース
 - 鶏レバーのペースト

- ◆かぼちゃのポタージュ

- ◆キッシュロレーヌ

- ◆海老とカリフラワーのトマトクリームスパゲッティ

- ◆仔羊とレンズ豆の煮込み

- ◆ドルチェミスト
 - バナナのタルト
 - ベルギーチョコレートのムース

- ◆自家製フォカッチャ

- ◆コーヒー

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。

- ◆野菜によるアンティパストミスト
 - 人参のムース
 - なめこのバルサミコマリネ
 - オクラのアイオリソース

- ◆海老のガスパチョ

- ◆海の幸のパイ包み焼き

- ◆原木舞茸と自家製ベーコンのカルボナーラ

- ◆真鯛のカプリ風

- ◆黒毛和牛のステーキ 赤ワインのキャンベルのソース

- ◆ドルチェミスト
 - ブラッドオレンジのグラニテ
 - ティラミス
 - かぼちゃのプディング

- ◆自家製フォカッチャ

- ◆コーヒー

補足等：

▼ 次ページに続く

Wedding menu

お一人あたり + **9,504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。

- ◆生ハムとオリーブのクロスティーニ
- ◆野菜によるアンティパストミスト
 - 人參のムース
 - なめこのバルサミコマリネ
 - オクラのアイオリソース
- ◆オマール海老と海の幸のゼリー寄せ
- ◆キッシュロレーヌ
- ◆穴子のバルサミコグリル
- ◆アランチーニ
- ◆生うにのスパゲッティ
- ◆真鯛のムニエル マッシュルームのポタージュ仕立て
- ◆くりはら漢方牛のタリアータ
- ◆マCHEDONIAコンジェラート
- ◆黒糖キャラメルナッツのタルト
- ◆自家製フォカッチャ
- ◆コーヒー

補足等：