

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。

◆スッポンのフラン

北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで

◆じゃが芋のブランーマンジェに

タスマニア産スモークサーモンと季節の野菜

◆旬の魚介類を爽やかなバジルとトマトの

ブイヤベース仕立てにして

◆仔牛のロース肉を柔らかくローストしベーコンで巻き

アサツキとマスタード風味のソースで

◆甘酸っぱいイチゴのムースにライムのジュレを閉じ込め

濃厚ミルクのシャーベットと共に

◆コーヒー or 紅茶

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。季節や仕入状況等で変更することがあります。

◆スッポンのフラン

北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで

◆軽やかな旬の季節野菜のムースに

利尻昆布を食べて育ったウニ、北海道産タラバ蟹、
北寄貝をのせ コンソメゼリーをアネットの香りで

◆フォワグラとアーモンドの入ったじゃが芋のコロッケ

カリカリのパルメザンチーズのチップをのせ
トリュフとシャンピニオンのソースで

◆ベーコンで巻いた大きな帆立貝をカリッと焼き上げ

季節の旬野菜とアサリの旨味の効いたまろやかな
クリームソースで

◆～今日の佳き日に～

国産和牛サーロインの網焼きに旬野菜の彩りを添えて
本わさび香るソースで

◆甘酸っぱいイチゴのムースにライムのジュレを閉じ込め

濃厚ミルクのシャーベットと共に

◆コーヒー or 紅茶

補足等：

▼ 次ページに続く

Wedding menu

お一人あたり + 5,940 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。

◆スッポンのフラン

北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで
& 富士見鱒のマリネと里芋のかんざし
& 季節野菜のベニエ

◆オマール海老と季節野菜のテリーヌを華やかな彩りであしらい

バルサミコ酢のアクセント ラ・ロシュルのスタイルで

◆フォワグラとアーモンドの入ったじゃが芋のコロッケ

カリカリのパルメザンチーズのチップをのせ
トリュフとシャンピニオンのソースで

◆ゆっくりと火を入れた天然真鯛と帆立貝のポワレに

たっぷり野菜のリゾットを添え、爽やかなハーブの香りで

◆季節の旬野菜をまろやかなスープにして

◆ゆっくりとローストした国産和牛サーロインを軽い薫製にして

こだわりの野菜の彩りと柚子の香るソースで

◆モンブランをグラス仕立てにし

サクサクのメレンゲを添え、洋梨のムースと共に

◆コーヒー or 紅茶

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。

◆ スッポンのフラン

北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで
& 富士見鱒のマリネと里芋のかんざし
& 季節野菜のベニエ

◆ 柔らかく煮たキャベツをテリーヌにして

本マグロと北海道産ボタン海老のアンサンブル
オシェトラキャビアを添えて

◆ フォアグラのポワレと柔らかく煮た大根にラヴィオリをまとわせ
桜の木の軽い薫製ソースで

◆ カナダ産オマール海老と蝦夷アワビのグリルに

やわらかく煮たカブを合わせ まろやかなアメリカーナソースで

◆ 香鶏のコンソメスープ 旬の季節野菜と共に

◆ 極上和牛フィレ肉とステーキ フランス産セップ茸とどんこ椎茸のソテー
黒ぶどうのソース 3 種のスパイスのハーモニー

◆ 焼きたてのフォンダショコラ

赤いフルーツのソースを華やかなラ・ロシェルスタイルで

◆ コーヒー or 紅茶

補足等：