

Choice Menu

チョイスメニュー

チョイスメニューを選択をされるお客様は、ベーシックコースを基本に 差替えや追加ができます。
おふたりとゲストの皆さまのお好みで、オリジナルのコースが作れます。

BE A SPECIAL WEDDING WITH SPECIAL CUISINE

	Amuse アミューズ 先付け	Hors-d'oeuvre オードブル お造り	Soupe 2ème Hors-d'oeuvre スープ お吸い物 ふたつめのオードブル	Poisson ポワソン 魚料理	Un peu お口直し	Viande ヴィアンド 肉料理	Dessert デザート 盛り合わせ	Others ライス パン
ベーシック コース 〈ルージュ〉 — ¥12,320 (税抜¥10,000)	 サラダ・フリユイ・ド・メール 海の幸のsalade仕立て		 季節野菜の旨みスープと クリームブルーテススープ	 マリネモークサーモン 旬野菜をあしらった エスニックスープ仕立て	 甘酸っぱいときめき	 牛肉の煮こみ ブッフ・ブレイゼ 滋味あふれる煮こみスープソース	 季節のフルーツリエジョワ(パフェ仕立て) ココナッツとライムトニックのジュレと共に	 パン
チョイス メニュー	 フォワグラと牛タンのテリーヌ ホワイトサラダ仕立て ¥1,441(税抜¥1,170)	 フレンチ仕立ての旬鮮魚のたたき 芽出度茄子のコンソメ煮浸しと ドライトマトを包み込んで ¥1,441(税抜¥1,170)	 甲殻類のクリスタル コンソメスープ 海老、鳥賊、鮑(あわび)をあしらって ¥1,109(税抜¥900)	 祝鯛とロブスターのポワレ ローズマリー香るオレンジソース ¥1,774(税抜¥1,440)	 純白のひとくち ¥370(税抜¥300)	 和牛サーロインステーキ 根菜のフリチュールと季節野菜の salade添え 赤ワインソース ¥2,107(税抜¥1,710)	 玉蜀黍(とうもろこし)の クレームブリュレ シャーベットと季節フルーツsalade ¥665(税抜¥540)	 御赤飯 化粧箱入り ¥986(税抜¥800)
	 紅蟹の季節野菜のタルタルトマト包み 紅白saladeと季節の野菜ジュレと共に ¥1,441(税抜¥1,170)	 本鮪と季節鮮魚のお刺身 白焼き鰻と中トロの炙り寿司 ¥1,996(税抜¥1,620)	 季節のお吸い物 (春夏は旬の海幸 季節のお吸い物・ 秋冬は茸と海老 香り野菜の茶碗蒸) ¥887(税抜¥720)	 鮪のメディアムレア ポワレ キャピア・ド・ オーベルージュ(茄子のムース)と 旬野菜のsalade添え ¥1,996(税抜¥1,620)	 和牛フィレ肉のグリルステーキ 自家製和風ソースと旬野菜の ビュレソース仕立て ¥2,328(税抜¥1,890)	 デザートビュッフェ(20名様以上) ※画像はイメージです。 ¥2,218(税抜¥1,800) デザートプレート ¥1,232(税抜¥1,000)	 パンの盛り合わせ ¥739(税抜¥600)	
	 白焼き鰻と旬果実のマリアージュ スペシャルなフォワグラのテリーヌ仕立て ¥1,885(税抜¥1,530)	 鮑(あわび)と海草saladeのバイ包み レフォール(西洋山葵)の香り ¥2,439(税抜¥1,980)	 本鮪を芽出度茄子で包んだ 季節の一品 キャピアと季節野菜をあしらって ¥1,996(税抜¥1,620)	 オマール海老&サンジャック(帆立)の 低温調理 シンフォニーな泡に 包まれたソース仕立て ¥1,885(税抜¥1,530)	 厳選したプレミアムビーフの共演 黒毛和牛しゃぶしゃぶと フィレ肉ステーキ ¥3,659(税抜¥2,970)	 季節(野菜や果実)の MONTBLANC(モンブラン) その果実にあわせたソース ¥1,663(税抜¥1,350)		