

慶

よろこび

和洋折衷料理

¥12,705

前菜

紅白膾の白和え
帆立 大徳寺麩 焼しめじ 軸三つ葉 イクラ
祝い肴(5種盛り)

オードブル

スモークサーモンと小海老のサラダ仕立て

椀盛又はスープ

A 紅白結び真丈 手毬麩 芽葱 木の芽
B コンソメスープ 真珠に見立てたタピオカと小野菜

造り

三種盛り
祝いあしらい色々 土佐醤油

魚料理

A 舌平目のヴァーブル ラタウイユと共に 白ワインソース
B 真鯛のボワレ 有頭海老添え アメリケヌソース バルサミコのアクセント

肉料理

尾張牛サーロインのロースト 赤ワインソース

蒸し物

茶碗蒸し
鰻 海老 花麩 銀杏 百合根 干し椎茸
柚子 銀餡

食事

赤飯(扇型押し)
浅利汁
香の物

デザート

A クリームブリュレ フルーツ添え
B クッキーシューモンブラン仕立て

コーヒーまたは紅茶



Aをチョイスしたメニュー構成です

お祝いにふさわしい祝肴の前菜

おしゃれなフレンチオードブルに和洋をチョイスいただけるお吸い物またはスープ

舌平目や真鯛を使ったお魚料理のチョイスメニューと

尾張牛サーロインでご用意したメインディッシュ

お赤飯はお祝いに華を添える寿箱仕立てといたしました

そしてお食事の最後を彩るデザートのチョイスと

コーヒーまたは紅茶

ゲストの皆様にご満足いただける質と量のお献立をご用意いたしました



Bをチョイスしたお料理です

