

彩

いろどり

和洋折衷料理

¥15,125

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

A サーモンムースを詰めたトマトファルシ キャビアのアクセント
B フォアグラのフラン 赤ワインジュレ 彩り野菜と共に

碗盛又はスープ

A 焼目鯛 胡麻豆腐 手毬麩 紅白結び 青味 木の芽
B コンソメスープ スワイガニと彩り野菜

造り

四種盛り
祝いあしらい色々 土佐醤油

魚料理

A 真鯛・有頭海老・ムール貝と旬野菜のピヤベース
フィルムに閉じ込めて
B ロブスターと野菜のポッシュェ 白ワインソースとバルサミコ

肉料理

尾張牛フィレのロースト マデラワインソース

酢の物

砵巻き
イクラ 寄せ若芽 蛇腹胡瓜 はじかみ 黄身酢

食事

赤飯(扇型押し)
浅利汁
香の物

デザート

A 季節のムース フルーツ添え
B クレームダンジュ

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

祝い肴の前菜に

サーモンムースまたはフォアグラのフランのお料理を
お選びいただけるオードブルに
和洋をチョイスいただけるお吸い物またはスープ

魚介のピヤベースまたはロブスターと野菜のポッシュェの
お魚料理のチョイスメニュー

メインディッシュには尾張牛のフィレのロースト
お祝いに華を添える寿箱のお赤飯
そして彩り鮮やかなデザートのチョイスと
コーヒーまたは紅茶

幅広い年代のゲストへお二人のお気持ちを
お伝えできるお献立をご用意いたしました

スープ



オードブル



魚料理



デザート

