

ウェディングパーティープラン



和洋コンビネーション料理

マリエ

御祝肴

- ・桜豆腐
ずわい蟹 黄味酢 黒豆
- ・帆立貝とサーモンの紅白なます
- ・鯛味噌幽庵焼
海老とゆり根のうに焼

Soupe

特製ロワイヤルとふかひれの
コンソメスープ

御造り

鮪 鯛 甘海老

Poisson

ロブスターと金目鯛の
ブルゴーニュ風

Viande

サーロインローストビーフ
ポルト酒仕立てのソース

天婦羅盛合わせ

海老 鱈 舞茸 青唐

御蒸し物

茶碗蒸し

御寿司

鮪 かんぱち サーモン 梅しそ巻

御そば



※季節により内容は異なる場合がございます。

デザートビュッフェ

チョコレートファウンテン

プチシュークリーム
バナナ
マシュマロ

フルーツタワー

季節のフルーツ 6種

プチケーキ

季節のケーキ 4種

お飲物

コーヒー
紅茶



又は



祝い膳 福 | 9品 |

マリッジパーティープラン



和洋コンビネーション料理

マリエ

御祝肴

- ・桜豆腐
ずわい蟹 黄味酢 黒豆
- ・帆立貝とサーモンの紅白なます
- ・鯛味噌幽庵焼
海老とゆり根のうに焼

Soupe

特製ロワイヤルとふかひれの
コンソメスープ

御造り

鮪 鯛 甘海老

Poisson

ロブスターと金目鯛の
ブルゴーニュ風

Viande

サーロインローストビーフ
ポルト酒仕立てのソース

天婦羅盛合わせ

海老 鱈 舞茸 青唐

御蒸し物

茶碗蒸し

御寿司

鮪 かんぱち サーモン 梅しそ巻

御そば

※季節により内容は異なる場合がございます。

又は



祝い膳 ^{むすび} 結 | 9品 |