

Wedding Party Course

Standard Course

スタンダード

Légume

タスマニアサーモンとクリームチーズのタルタル
グレープフルーツのヴィネグレット

Entrée

旬の野菜のポタージュ

Poisson

天然真鯛のボワレ ヴァンプランソース
ハーブのリゾット

Viandes

黒毛和牛ロティ ヴァンルージュソース
旬野菜のグラッセ

Desserts

特製アシェットデセール

Cafe

コーヒー or 紅茶

Gradeup Course

グレードアップ

Légume

ニューカレドニア産天使の海老と白桃のマリネ
セロリラブのサラダ 二種のソース

Entrée

フランス産フォアグラのソティ
季節のフルーツのキャラメリゼ

Poisson

天然真鯛のボワレ ヴァンプランソース
ハーブのリゾット

Viandes

雌牛限定 特選黒毛和牛ロティ ヴァンルージュソース
旬野菜のグラッセと自家製マッシュポテト

Desserts

三種のアシェットデセール

Cafe

コーヒー or 紅茶

Special Course

スペシャル

Légume

北海道産ずわい蟹とホタテ貝
アボカドのガトー仕立て

Specialite

オマール海老と季節のムスクラン ナンチュアソース

Entrée

FAVORI特製コンソメスープ

Poisson

天然尾長鯛のボワレ サフラン白ワインソース

Viandes

雌牛限定 特選黒毛和牛ロティ
フランス産フォアグラのロッシェニ

Desserts

パテシエスベシャルデセール

Cafe

コーヒー or 紅茶

Drink ドリンク

乾杯 スパークリングワイン
赤ワイン カベルネソーヴィニヨン
白ワイン シャルドネ
生ビール アサヒ 熟撰

ハイボール
カクテル Cassis/Ditaオレンジ/グレープ
烏龍茶/オレンジジュース/グレープフルーツ

Drink Option ドリンクオプション

Welcomeパンチカクテル
モヒート/サングリア/その他 —— 1,000yen
乾杯グラスシャンパン —— 1,200yen
乾杯季節のシャンパンカクテル —— 1,200yen
カクテル各種 —— 各500yen

Option オプション

Weddingケーキ
スタンダード&リクエスト —— 30,000yen~
Welcome オードブル お一人様 —— 500yen

Dessert Option デザートオプション

デザートビュッフェ お一人様 —— 1,000yen~

お子様料理 〈One Plate〉

グリーンサラダ
季節のスープ
オムライス
ハンバーグ
エビフライ
フライドポテト

お一人様3,000yen