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
天然真鯛のポワレ　ヴァンブランソース
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ーゼ

Poisson
天然真鯛のポワレ　ヴァンブランソース
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
天然尾長鯛のポワレ　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ーニ

Desserts
パテシエスペシャルデセール

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 ―― 1,100yen
乾杯グラスシャンパン ―― 1,320yen
乾杯季節のシャンパンカクテル ―― 1,320yen
カクテル各種 ―― 各550yen

Option オプション

Weddingケーキ
　スタンダード＆リクエスト ―― 33,000yen～
Welcome オードブル お一人様 ―― 550yen

Dessert Option デザートオプション

デザートビュッフェ お一人様 ―― 1,100yen～

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3,300yen