

Wedding Plan

結納・顔合わせプラン



ロイヤルマナーフォートベルジュールでは
ご両家の親睦を深める大切な日をお手伝いさせていただきたく
結納・顔合わせのプランをご用意いたしました。

心を込めたサービスとお慶びの席にふさわしいコース料理で
お祝いさせていただきます。

ENGAGEMENT

予約制

POINT1 コース料理

料理は和食・洋食・和洋から選べます。
旬の食材を使用したこだわりのメニューです。

POINT2 会場

会場は洋室・和室もご用意しております。
レイアウトやテーブルフラワーなど会場の
コーディネートもご要望にお応えいたします。



和食メニュー(写真左)洋食メニュー(写真右)・和洋メニューをご用意しております。

ご両親さまに会場見学も
していただけます



Royal Manner Fort

Belle Jour



お問合せは・・・ロイヤルマナーフォートベルジュール

電話 0465-34-2241

Mail belle@heian-group.co.jp

2011.04.15現在

結納・顔合わせプラン 料理メニュー例

旬の食材を使用した華やかなコース料理でおもてなしいたします。
記載メニューのほかに和食、和洋食のメニューもご用意しております。
また、ご予算やご利用様人数、シチュエーションなどご要望に応じた
メニューをシェフがお作りいたします。お気軽にご相談ください。



和食コース

5,500円

前菜三点盛り
*
お造り三点盛り
(鮪 白身 帆立 妻物)
*
鴨コースと季節野菜の鉄焼
*
カサゴ唐揚げ
おろしあんかけ
*
茶碗蒸し
*
茶そば 天婦羅
*
苺アイス 季節のフルーツ

7,500円

前菜五点盛り
*
お造り三点盛り
(鮪 白身 甘海老 妻物)
*
焼サザエのエスカルゴ風
*
和風ローストビーフ
サラダ仕立て
*
宝来蒸し
*
宵練りうどん胡麻タレ 天婦羅
*
抹茶のロールケーキ バニラアイス

9,500円

前菜五点盛り
*
お造り四点盛り
(鮪 白身 帆立 烏賊花造り 妻物)
*
旬の魚介の石焼き盛り
*
サーロインとフォアグラの挟み焼
*
冬瓜と蟹のけんちん蒸し
*
握り寿司
(鮪 白身 海老 かっぱ)
清汁仕立て
*
抹茶のブリュレ バニラアイス

洋食コース

5,500円

小海老のムース
サラダ仕立て
*
オニオンスープ
*
パン2種
*
魚介のシューファルシー
カレー風味のソース
*
ローストチキン
プロバンス風
*
グレープフルーツムース

7,500円

ズワイ蟹と
フルーツマトのタルタル風
*
季節のポタージュ
*
パン2種
*
旬の魚介のポワレ
*
牛タン ポルトルビー煮込み
*
フレッシュフルーツゼリー
バニラアイス

9,500円

オードブル3種バリエ
*
季節のポタージュ
*
パン2種
*
舌平目のパートフィロー包み
香草風味
*
サーロインステーキ
温野菜添え
*
アールグレイのムース
プティフルーツ

和洋コース

5,500円

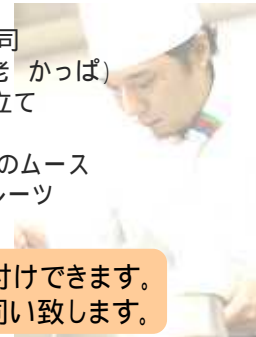
小海老のムース
サラダ仕立て
*
お造り3点盛り
(鮪 白身 帆立 妻物)
*
カサゴ唐揚げ
おろしあんかけ
*
ローストチキン
プロバンス風
*
茶そば 天婦羅
*
グレープフルーツムース

7,500円

ズワイ蟹と
フルーツマトのタルタル風
*
お造り3点盛り
(鮪 白身 甘海老 妻物)
*
焼サザエ エスカルゴ風
*
牛タン ポルトルビー煮込み
*
宵練りうどん胡麻タレ 天婦羅
*
フレッシュフルーツゼリー
バニラアイス

9,500円

オードブル3種バリエ
*
お造り4点盛り
(鮪 白身 帆立 烏賊 妻物)
*
旬の魚介の石焼き盛り
*
サーロインステーキ
温野菜添え
*
握り寿司
(鮪 白身 海老 かっぱ)
清汁仕立て
*
アールグレイのムース
プティフルーツ



* プラン金額はお1人様の金額です(会場利用費・税・サ込み) * コースにはフリードリンクもお付けできます。
* ご予約は一週間前までにお願いします。その際、アレルギーなど苦手な食材などについてお伺い致します。