

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](mailto: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炊焼  
\*  
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**

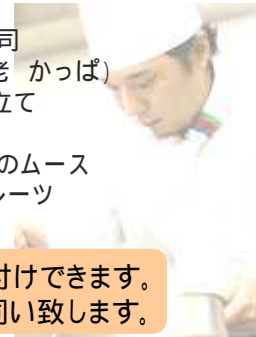
小海老のムース  
サラダ仕立て  
\*  
お造り3点盛り  
(鮪 白身 帆立 妻物)  
\*  
カサゴ唐揚げ  
おろしあんかけ  
\*  
ローストチキン  
プロバンス風  
\*  
茶そば 天婦羅  
\*  
グレープフルーツムース

**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  
\*  
お造り四点盛り  
(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。