

お顔合わせ・結納プランメニュー

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

6,200円(税サービス料込)

- 前菜三点盛り
- *
- お造り三点盛り
(鮪 白身 帆立 妻物)
- *
- 鴨ロ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

8,300円(税サービス料込)

- 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

10,500円(税サービス料込)

- 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

6,200円(税サービス料込)

- 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

8,300円(税サービス料込)

- 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

10,500円(税サービス料込)

- 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

6,200円(税サービス料込)

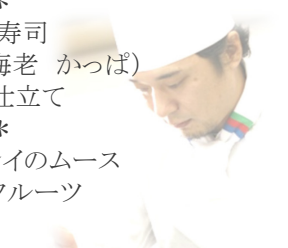
- 小海老のムース
- サラダ仕立て
- *
- お造り3点盛り
(鮪 白身 帆立 妻物)
- *
- カサゴ唐揚げ
- おろしあんかけ
- *
- ローストチキン
- プロバンス風
- *
- 茶そば 天婦羅
- *
- グレープフルーツムース

8,300円(税サービス料込)

- 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

10,500円(税サービス料込)

- 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・サービス料込) *別途フリードリンク(1,600円税サービス料込)もお付けできます。
*ご予約は一週間前までをお願いします。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。