

“慶事 洋コース”

(グループで同じコースをお選び下さい。)

Hors d'oeuvre

季節のオードブル5種盛り合わせ

Soup

ズワイ蟹のロワイヤル コンソメ仕立て

Poisson

伊勢海老の塩釜焼き フレッシュトマトソース

祝肴

伊勢真鯛姿焼き 三宝に盛り込んで

Viand

国産牛ロース肉のステーキ
フォアグラのソテー “ロッシーニ風”
赤ワインソース

Dessert

“思い出の1ページ”
デコレーションケーキとアイスクリーム

天然酵母パン

コーヒー または 紅茶

入荷の都合により原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

慶事 和洋折衷懐石

『御献立』

(グループで同じコースをお選び下さい。)

【先八寸】 季節の先付 7種盛り

【向付け】 伊勢海老 伊勢鮪 伊勢真鯛

大葉 紅白羨り 山葵 紅蓼 はさめず醤油

【スープ】 ズワイ蟹のロワイヤル コンソメ仕立て

【祝肴】 伊勢真鯛 袖庵焼きと塩焼き

〜三宝に盛り込んで〜

【肉料理】 国産牛フィレ肉のステーキ

フォアグラのソテー ロッシーニ風

【食事】 赤飯

【香の物】 三種盛り

【留め椀】 赤だし

【デザート】 アイスクリームと季節のフルーツ添え

「思い出のページ」デコレーションケーキ

*仕入等の都合により内容が一部変更になる場合がございます。

慶事懐石

『御献立』

(グループで同じコースをお選び下さい。)

【先八寸】 季節の先付 7種盛り

【煮物椀】 清汁仕立て

季節の鮮魚 三つ葉 柚子 金箔

【向付け】 伊勢海老 伊勢鮪 伊勢真鯛

大葉 紅白羨り 山葵 紅蓼 はさめず醤油

【祝肴】 伊勢真鯛 袖庵焼きと塩焼き

〜三宝に盛り込んで〜

【強肴】 合鴨ロース低温調理 有馬山椒のソース

本しめじ 舞茸 水玉南瓜 水玉人参 三度豆

【食事】 赤飯

【香の物】 三種盛り

【留め椀】 伊勢海老の赤だし

【水物】 メロン オレンジ キウイフルーツ

【デザート】 「思い出のページ」デコレーションケーキ

*仕入等の都合により内容が一部変更になる場合がございます。