



※この画像はイメージです。

季節感漂う、色彩豊かな【プリミエコース】  
レストランウェディングならではの、こだわりのお料理でお迎えいたします。

## Menu

¥10,500-

### オードブル

- ・低温調理したタスマニア産サーモンのコンフィ  
レフォールクリーム レッドキャビア添え  
パセリオイルの香り

### ポワソン

- ・真鯛のポワレ 赤ピーマンのクーリー  
ソース・ヴェルモット

### メイン

- ・シャンピニオンデュクセルを詰めた  
仔牛フィレ肉のクレピネット巻き  
夏野菜のバルケット シェリー  
ヴィネガー風味のソースと共に

### パン

フレッシュウェディングケーキ

紅茶

## Menu

¥12,600-

### オードブル

- ・彩りオードブルの盛り合わせ  
パテドカンパーニュ/海の幸のジュレ風味  
サーモンのマリネディル風味

### スープ

- ・オマール海老のビスク

### ポワソン

- ・産地直送、旬の魚のムニエル  
コキヤージュのブルギニオン風ソース

### メイン(1品お選び頂けます)

- ・特選国産牛ポワレ  
トリュフの香るポテトのグラタン添え  
ポルト酒風味のソースと共に  
・季節のメニュー

### パン

フレッシュウェディングケーキ

紅茶

#### ● FREE DRINK PLAN ●

上記コースにウェルカムドリンク・下記フリードリンクが含まれております。

- ・乾杯用スパークリングワイン ・ビール ・焼酎 ・ワイン
- ・ウイスキー ・日本酒 ・ソフトドリンク
- ・カクテル(カシスオレンジ/ディタグレープフルーツ/  
ピーチティー/ジントニック/モスコミュール 他)

#### ● ¥12,600-コース メイン料理 季節のメニュー ●

- 《夏》トランシェした牛肉と夏野菜のバルケット仕立て  
ソース・ブリューヌ・オ・フリユイ
- 《秋》トランシェした牛肉とフランス産のキノコ達  
ポルト酒風味のトリュフソース
- 《冬》トランシェした牛肉と冬の根菜類  
マスタード風味のソース・デュクセル