

Course Menu

[コースメニュー例]



Course

¥ 9,900 ◆パン付き

Hors-d' œuvre	地鶏のコンフィー 彩り野菜
Soup	季節ポタージュスープ
Poisson	タスマニアサーモンのベニエ
Viande	大和ポークのグリル 生姜の風味で
Dessert	パンナコッタ 季節のフルーツ

Course

¥ 12,100 ◆パン付き

Amuse-bouche	食前のお楽しみ
Hors-d' œuvre	地鶏のコンフィー 彩り野菜
Soup	オニオンブルーテ
Poisson	旬魚のボワレ 温州ミカンのクーリー
Viande	和牛炭火焼 ひしおのソース
Rice Dish	古代米の一口茶漬け
Dessert	パティシエ特製 モンブラン

Course

¥ 15,400 ◆パン付き

Amuse-bouche	伝介アナゴのベニエ
Hors-d' œuvre	剣先イカと甘エビのタルタル
Poisson	季節のロワイヤル
Poisson	貝付き帆立 ベアルネーズソース
Viande	榛原牛 炭火焼 古代ひしおのソース
Rice Dish	奈良野菜のリゾット
Dessert	パティシエ特製モンブラン

※メニュー内容は都度変更となります。一例としてご参考ください。

※コースは20名様以上でのご案内となります。

※土日祝日のご予約は3ヶ月前からとなります。

※婚礼に関わる御席（披露宴・2次会・お食事会）は婚礼問い合わせよりお願いいたします。

Drink Menu

・瓶ビール ・赤ワイン ・白ワイン ・日本酒 ・焼酎 ・ウイスキー
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース

Buffet Menu

[ブッフェメニュー例]



Buffet

¥ 8,800 (フリードリンク含む)

■冷料理

- ・握り寿司 3 種 ・サンドウィッチ 2 種 ・キッシュロレーヌ ・生麩田楽
- ・白身魚のエスカベッシュ ・コールミート盛合わせ ・甘エビとアボガドのサラダ

■温料理

- ・特製パスタ ・季節のポタージュ ・旬魚のポワレ ・大和ポークのロースト

■デザート

- ・パティシエ特製デザート盛合わせ

■食後

- ・コーヒーまたは紅茶

Drink Menu

- ・瓶ビール ・赤ワイン ・白ワイン ・日本酒 ・焼酎 ・ウィスキー
- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース