Japanese
Cuisine
Japanese
&
French
French
Wedding

和洋折衷料理 Vesta～ベスタ～

【御祝肴】
千代口、紅白柚子膾、養老豆富、枸杞の実
多幸旨煮、祝い松葉、貝柱真砂和え、青味、鮭博多
鴨松風、数の子土佐粉和え

【博多祝雑煮】
海老、鰤、鶏、花椎茸、鶴菜、亀甲大根
結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】
鯛、鮪、勘八、あしらい一式

【魚料理】
鱸の蒸し焼きと海老のパンチェッタ包み
プロヴァンス風

【肉料理】
牛フィレ肉の網焼きとポテトグラタンのアンサンブル
オレンジ香る赤ワインソース

【御飯】
鯛赤飯、塩昆布

【御留椀】
蛤、手毬麩、神馬草、木の芽

【デザート】
ウエディングケーキ
デミタスコーヒー

【御祝肴】
千代口、紅白柚子膾、養老豆富、枸杞の実、多幸旨煮、祝い松葉
貝柱真砂和え、青味、鴨松風、数の子土佐粉和え

【博多祝雑煮】
海老、鰤、鶏、花椎茸、鶴菜、亀甲大根、結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】
鯛重ね造り、本鮪角造り、勘八、烏賊、あしらい一式

【御多喜物】
百合根饅頭、鱶鰭、法蓮草、舞茸、寿海苔、山葵、金餡

【御家喜物】
味彩牛ロースステーキ、季節の彩野菜、特製利休ソース

【御揚げ物】
小鯛鴨肝包み揚げ、姿に乗せて
丸十、福豆、稲穂、紅卸、天出汁

【御飯】
鯛赤飯、塩昆布　又は　握り寿司

【御留椀】
蛤、手毬麩、神馬草、木の芽

【デザート】
ウエディングケーキ
デミタスコーヒー

和洋折衷料理 Lucina～ルキナ～

【御祝肴】
千代口、紅白柚子膾、養老豆富、枸杞の実
多幸旨煮、祝い松葉、貝柱真砂和え、青味
鴨松風、数の子土佐粉和え

【博多祝雑煮】
海老、鰤、鶏、花椎茸、鶴菜、亀甲大根
結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】
鯛重ね造り、鮪、勘八、烏賊、あしらい一式

【御多喜物】
百合根饅頭、鱶鰭、法蓮草、舞茸、寿海苔、山葵、金餡

【魚料理】
真鯛の柚庵焼き仕立て、青紫蘇ソースと姫鮑のバジル風味

【肉料理】
牛フィレ肉のローストと牛頬肉の煮込み
人参のピューレを添えて
軽いマスタード風味の赤ワインソース

【御飯】
鯛赤飯、塩昆布　又は　握り寿司

【御留椀】
蛤、手毬麩、神馬草、木の芽

【デザート】
ウエディングケーキ
デミタスコーヒー

【Hors-d'oeuvre】
中トロ鮪のマリネ・シェリービネガー風味　彩野菜を添えて
雲丹のソース

【Soupe】
季節のクリームスープ

【Poisson】
金目鯛のオーブン焼きとオマール海老のキッシュ
海老のクリームソース

【Granite】
お口直しの氷菓「季節のシャーベット」

【Viande】
国産牛フィレ肉の網焼きと鴨のコンフィー
マデラ酒のソース

【Pain】
2種のパン

【Dessert】
ウエディングケーキと静岡産“マスクメロン”

デミタスコーヒー

日本料理 青玉～せいぎょく～

【御祝肴】
千代口、紅白柚子膾、養老豆富、枸杞の実、多幸旨煮
祝い松葉、貝柱真砂和え、青味、鮭博多
鴨松風、数の子土佐粉和え

【博多祝雑煮】
海老、鰤、鶏、花椎茸、鶴菜、亀甲大根
結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】
鯛重ね造り、本鮪、勘八、烏賊、あしらい一式

【御凌ぎ】
甘鯛と百合根の東寺蒸し、三つ葉、山葵、鼈甲餡

【御家喜物】
小鯛雲丹包み焼き、姿に乗せて
季節野菜の利休和え、稲穂、葉地神

【御多喜物】
鮑大船煮、扇面大根、大黒占地、華麩、青味、木の芽

【御合肴】
和牛ロースステーキ、季節の彩野菜、卸し醤油

【食事】
豊穣の鯛御飯、潮の昆布茶漬け、あられ、三つ葉
海苔、山葵、香の物

【デザート】
ウエディングケーキ
デミタスコーヒー

【Amuse】
祝宴の始まりに

【Hors-d'oeuvre】
スモークサーモンで包んだ蟹のタルタル作り キャビア添え

【Soupe】
季節のクリームスープ or コンソメスープ

【Poisson】
真鯛のパートブリック包みと姫鮑のオーブン焼き プロヴァンス風

【Granite】
お口直しの氷菓「季節のシャーベット」

【Viande】
国産牛ロースの炙り焼きと牛フィレ肉のロースト
甘酢っぱい赤ワインソース

【Pain】
2種のパン

【Fruits】
静岡産“マスクメロン”と季節のフルーツ

【Dessert】
ウエディングケーキ
デミタスコーヒー