



# Wedding Cuisine



フランス料理 Miranda ~ミランダ~  
French

12,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【Hors-d'oeuvre】  
鴨のタルトタタン風と海老のトリート  
ハーブとフルーツのソース 菜園仕立て

【Soupe】  
ビーコンソメと野菜のポタージュスープ

【Poisson】  
ヨーグルトと塩麹でマリネした鱈  
和のエッセンスが入ったバターソース

【Viande】  
国産牛フィレ肉の炙りロースト  
マスタード風味の赤ワインソース

【Pain】  
2種のパン

【Dessert】  
レアチーズムース オレンジ風味  
デミタスコフィー

※季節や入荷状況によりメニュー・食材が変更になる場合がございます



日本料理 宴 ~うたげ~  
Japanese

15,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【御祝肴】  
祝肴、海老甘酢(キャビア)、数の子、結びのしほ、黒豆、サーモン茹巻  
炊砂玉子、炊砂胡瓜、黄金巻、からすみ、鳥賊黄砂子

【博多祝肴】  
海老、鯛、花巻茸、鶏茶、亀甲大根、結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】  
鯛、本船、鰻八、鳥賊、あしらひ一式

【御薬物】  
鯛通明寺海苔巻、鮎菜煮、青味、銀鱈、占城、辛焼

【御合肴】  
甘鯛松笠焼、海老かき餅揚、船黄金焼、穴子八幡巻  
初搾、福徳、花巻根、青味、レモン

【御肉料理】  
味彩牛ロース、季節の温野菜

【御飯】  
にぎり寿司 or 鯛茶漬け

【デザート】  
焙じ茶プリン、季節の果物2種  
デミタスコフィー

※季節や入荷状況によりメニュー・食材が変更になる場合がございます



和洋折衷料理 Mauve ~モーヴ~  
Japanese & French

15,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【御祝肴】  
祝肴、海老甘酢(キャビア)、数の子、結びのしほ、黒豆、サーモン茹巻  
炊砂玉子、炊砂胡瓜、黄金巻、からすみ

【博多祝肴】  
海老、鯛、花巻茸、鶏茶、亀甲大根、結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】  
鯛、本船、鰻八、鳥賊、あしらひ一式

【御薬物】  
百合根磯漬、糖漬鯛、青味

【魚料理】  
真鯛と海老の蒸し焼き 海老のクリームソース

【肉料理】  
胡蝶オイルとキャラウェイソースでマリネした牛フィレ肉のロースト  
赤ワインソースにパニラの風味を添えて

【御飯】  
にぎり寿司 or 鯛茶漬け

【デザート】  
季節のムースに旬のフルーツを添えて  
デミタスコフィー

※季節や入荷状況によりメニュー・食材が変更になる場合がございます

和洋折衷料理 Camellia ~カメリア~  
Japanese & French

18,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【御祝肴】  
祝肴、海老甘酢(キャビア)、数の子、結びのしほ、黒豆、サーモン茹巻  
炊砂玉子、炊砂胡瓜、黄金巻、からすみ、鳥賊黄砂子

【博多祝肴】  
海老、鯛、花巻茸、鶏茶、亀甲大根、結び人参、柚子、紅白小餅

【御造り】  
鯛、本船中トロ、鰻八、鳥賊、あしらひ一式

【御薬物】  
鮎菜煮、共出汁煎、目の出大根、綿里芋、青味、占城、辛焼

【魚料理】  
雲丹と真鯛のローストを野菜のフランにのせて  
ピンクグレープフルーツとハーブのソース

【肉料理】  
国産牛フィレ肉グリル トリュフ香るマダラ酒のソース

【御飯】  
創作手巻寿司、茶燗蒸し 糖漬鯛

【デザート】  
季節のフルーツデザート ジェルゼ添え  
デミタスコフィー

※季節や入荷状況によりメニュー・食材が変更になる場合がございます



## Wedding Cake ウェディングケーキ



## Option Cake オプションケーキ



Directing Menu 演出メニュー

その他、様々な演出メニューもございます。お気軽にご相談ください。

「ハンバーガーケーキ入刀」 「タラフビール各種」 「ファーストバイドーナツ」 「ちらし寿司ケーキ入刀」 「焙じ茶プリン」1名様660円(10%税込)

## Kids Menu お子様メニュー

