



2024 Summer

# Louvre ルーブル 20,000円（税込価格22,000円）



Point



Point



メインディッシュはA5ランクの国産黒毛和牛を使用したステーキなど「国産」にこだわりました。お一人おひとりに当日会場で焼き加減を伺い、専属のシェフがオープンキッチンでお食事の様子に合わせてステーキを焼き上げるなど、見た目も味にも、食の安全にも妥協しないプロならではの技術でパーティーを盛り上げます。

パーティーの最後となるデザートは、専属のパティシエが見た目も味もこだわってお皿を華やかに彩ります。また、綿密な打ち合わせで材料やデザインを提案しおふたりの想いやイメージを受けて創るウェディングケーキは一つとして同じものはありません。当日の大好きなシーンを華やかに盛り上げ、心に残る時間を演出します。

ゲストをもてなしともに過ごす  
かけがえのない時間

久しぶりの再会を喜び、幸せを分かち合う—  
特別な時間を演出いたします

## Canape カナッペ



挙式前の寛ぎタイムにウェルカムドリンクとともにゲストにふるまうセラバー「カンティーナ」用カナッペ



## Dessert buffet デザートビュッフェ



コース料理のデザートを「数種類のプチデザートをご自由にどうぞ」のデザートビュッフェにも出来ます





**アミューズ**  
ガラスの靴に飾られた鮑と雲丹のゼリー

**オードブル**  
ハートに見立てたズワイ蟹と林檎のコンポートのエクラン イクラのペアリング  
5種のオモニエールと共に(海老 帆立貝 生ハム サーモン 鯛)

**2ndオードブル**  
カナルレパテとシャンピニオンのパートブリック包み  
フランボワーズのソース 小さな野菜をネックレスに見立てて

**スープ Choice**  
※6種よりゲストチョイス

**4種の焼きたてパン**  
クロワッサン バータール トマトバジル ブルーベリーベーグル

**ポワソン Choice**  
※2種よりゲストチョイス

**グラニテ**  
ドンペリニヨンのソルベ 葡萄のジュレと共に

**メインディッシュ Choice**  
※4種よりゲストチョイス

**デセール**  
ショコラブランのヴォワチュールにしのばせた  
4種のジュレとパッションムースと共に  
マンゴーのソルベ添え  
パティシエ特製オリジナルウェディングケーキ

**コーヒーor紅茶**  
※セラーバー用カナッペがつきます



**Choice** メインディッシュは特選国産黒毛和牛フィレのステーキなど4種より  
ゲストがチョイス。当日ゲストにステーキの焼き加減をお伺いします



特選黒毛和牛フィレステーキ  
フォアグラのソテー添え ソース・ペリグー



特選黒毛和牛 フォアグラ  
リ・ド・ヴォーのミルフィユ仕立て



鮑のステーキ  
肝のムースと季節のガルニ添え



フカヒレのステーキ  
タラバ蟹のパートフィロ包み添え

**Choice** ポワソン(魚料理)は2種より  
ゲストがチョイスできます



オマール海老と  
プティレギュームのモントル  
白ワインソースとアメリケーヌの  
2種のソース



2色のアスパラガスと  
甘鯛のシャトー  
トリュフの香りと共に  
サフランソース

アレルギー物質につきましてはゲストへの招待状送付時に  
個別にご要望を承っております

**Choice** 旬の素材を凝縮したスープは6種よりゲストがチョイスできます



ブイヤベース風 サフランのスープ  
海の幸のブイヨンにサフランの風味を加えて



ロブスターのビスク  
ロブスターと香味野菜のポタージュです



加茂茄子の  
冷製ポタージュ  
加茂茄子の甘みを引き出した  
マイルドなスープです



ゴーヤの  
冷製ポタージュ  
ゴーヤのにがみが爽やかな  
ポタージュです



コンソメスープ  
【ビーフ】  
牛ブイヨンの味わい  
深いスープです



コンソメスープ  
【すっぽん】  
すっぽんベースの  
味わいが広がります



2024 Summer

## Tours トゥール 18,000円（税込価格19,800円）



Point



Point



ゲストをもてなしともに過ごす  
かけがえのない時間

久しぶりの再会を喜び、幸せを分かち合う—  
特別な時間を演出いたします

### Canape

カナッペ



挙式前の寛ぎタイムにウェルカム  
ドリンクとともにゲストにふるまうセ  
ラーバー「カンティーナ」用カナッペ

### Dessert buffet

デザートビュッフェ



コース料理のデザートを「数種類の  
プチデザートをご自由にどうぞ」の  
デザートビュッフェにも出来ます

メインディッシュはA5ランクの国産黒毛和牛を使用したステーキなど「国産」にこだわりました。お一人おひとりに当日会場で焼き加減を伺い、専属のシェフがオープンキッチンでお食事の様子に合わせてステーキを焼き上げるなど、見た目も味にも、食の安全にも妥協しないプロならではの技術でパーティーを盛り上げます。

パーティーの最後となるデザートは、専属のパティシエが見た目も味もこだわってお皿を華やかに彩ります。また、綿密な打ち合わせで材料やデザインを提案しあふたりの想いやイメージを受けて創るウェディングケーキは一つとして同じものはありません。当日の大好きなシーンを華やかに盛り上げ、心に残る時間を演出します。





2024 Summer

# Renoir ルノワール 16,000円（税込価格17,600円）



Point



メインディッシュは国産黒毛和牛を使用したステーキなど「国産」にこだわりました。お一人おひとりに当日会場で焼き加減を伺い、専属のシェフがオープンキッチンで食事の様子に合わせてステーキを焼き上げるなど見た目も味も、食の安全にも妥協しないプロならではの技術でパーティーを盛り上げます。

## ゲストをもてなしともに過ごすかけがえのない時間

久しぶりの再会をともに喜び、幸せをともに分かち合う—特別な時間を演出いたします



### Canape

カナッペ

挙式前の寛ぎタイム  
ウエルカムドリンクとともにゲストにふるまう  
セラーバー「カンティーナ」用のカナッペ



### Dessert buffet デザートビュッフェ



コース料理のデザートを変更して「数種類のプチデザートをご自由にどうぞ」のデザートビュッフェ形式とすることも可能です





**アミューズ**  
2種のフルーツヒュイーとフォアグラムースのカクテル仕立て

**オードブル**  
魚介のマリネ フリーズドライのオレンジの器にのせて  
**2ndオードブル**  
ポルペッティーネ トリュフの香り ポルトルビーソース煮込み

**スープ Choice**  
※5種よりゲストチョイス

**4種の焼きたてパン**  
クロワッサン バータール トマトバジル ブルーベリーベーグル

**ポワソン Choice**  
※2種よりゲストチョイス

**メインディッシュ Choice**  
※4種よりゲストチョイス

**デセール**  
マンゴーとフランボワーズムースのランコントル  
6種のベリーのアイスクリーム添え  
パティシエ特製オリジナルウェディングケーキ

**コーヒーor紅茶**  
※セラーバー用カナッペがつきます



**Choice** メインディッシュは国産黒毛和牛フィレのステーキなど4種よりゲストがチョイス。当日ゲストにステーキの焼き加減をお伺いします



**Choice** ポワソン(魚料理)は2種より  
ゲストがチョイスできます



アレルギー物質につきましてはゲストへの招待状送付時に  
個別にご要望を承っております

**Choice** 旬の素材を凝縮したスープは5種よりゲストがチョイスできます





2024 Summer

# Orsay オルセー 13,000円（税込価格14,300円）



Point

メインディッシュは国産黒毛和牛を使用したステーキなど「国産」にこだわりました。お一人おひとりに当日会場で焼き加減を伺い、専属のシェフがオープンキッチンで食事の様子に合わせてステーキを焼き上げるなど見た目も味も、食の安全にも妥協しないプロならではの技術でパーティーを盛り上げます。

## ゲストをもてなしともに過ごすかけがえのない時間

久しぶりの再会をともに喜び、幸せをともに分かち合う—特別な時間を演出いたします



### Canape

カナッペ

挙式前の寛ぎタイム  
ウェルカムドリンクとともにゲストにふるまう  
セラーバー「カンティーナ」用のカナッペ



### Dessert buffet デザートビュッフェ



コース料理のデザートを変更して「数種類のプチデザートをご自由にどうぞ」のデザートビュッフェ形式とすることも可能です





*Amuse*



*First hors d'oeuvres*



*Second hors d'oeuvres*



*Soup*

**アミューズ**  
ザクロのジュレとクリームチーズのムース

**オードブル**  
真空豆のムース 茄とスモークサーモンのテリーヌ ミントのジュレと共に

**2ndオードブル**  
豚肉のトマトソース煮込み

**スープ Choice**  
※5種よりゲストチョイス

**4種の焼きたてパン**  
クロワッサン バータール トマトバジル ブルーベリーベーグル

**ポワソン**  
真鯛と白身魚のムースのカネロニ仕立て 香草パン粉焼き  
ソース・ブールブラン

**メインディッシュ Choice**  
※4種よりゲストチョイス

**デセール**  
白桃とパッションムースのヴェリーヌ  
チョコマーブルアイスクリーム添え  
パティシエ特製オリジナルウェディングケーキ

**コーヒーor紅茶**  
※セラーバー用カナッペがつきます



*Pain*



*Poisson*



*Main dish*



*Dessert*



お招きするゲストお一人おひとりへの  
おもてなしを大切にしたいとの思いから  
スープとメインディッシュは事前にお伺いします

**Choice**

メインディッシュは国産黒毛和牛フィレのステーキなど4種よりゲスト  
がチョイス。当日ゲストにステーキの焼き加減をお伺いします



黒毛和牛フィレステーキ  
※粒マスタードソースor和風ソース



鯨のステーキ  
プロヴァンス風ソース



金目鯛のポワレ  
ソース・バルサミック



3種貝の盛り合わせ  
ソース・ブールノワゼット

**Choice**

旬の素材を凝縮したスープは  
5種よりゲストがチョイスできます

**季節限定**

胡瓜のガスパチョ  
胡瓜と玉葱をベースに  
ヨーグルトの酸味が爽やかな  
スープです。

**シェフおススメ**

ゴーヤの冷製ポタージュ  
ゴーヤのにがみが爽やかな  
ポタージュです



クラムチャウダー  
ベーコンと浅利の  
クリーミーなポタージュです

コンソメスープ【ビーフ】  
牛ブイヨンの  
味わい深いスープです

コンソメスープ【帆立貝】  
干貝柱の味わいが  
口の中に広がります

アレルギー物質につきましてはゲストへの招待状送付時に  
個別にご要望を承っております



2024 Summer

*Maillol* マイヨール 10,000円（税込価格11,000円）

オードブル  
魚介のプレッセ サラダ仕立て

スープ Choice

※3種よりご両家チョイス  
クラムチャウダー ミネストローネ かぼちゃの冷製スープ

4種の焼きたてパン  
クロワッサン バーチャル トマトバジル ブルーベリーベーグル

ポワソン  
イサキのポワレ ラタトイユ添え  
ソース・ブールブラン

メインディッシュ  
国産牛フィレステーキ  
粒マスタードソースor和風ソース

デセール  
杏とヨーグルトムースのマリアージュ  
6種のベリーアイスクリーム添え  
パティシエ特製オリジナルウェディングケーキ

コーヒーor紅茶



## Dessert buffet



デザートビュッフェ

コース料理のデザートは、ご希望に合わせて  
「数種類のプチデザートをご自由にどうぞ」のデザートビュッフェ形式に  
変更していただくことも可能です。お気軽にお申し付けください。

※記載されている内容や価格については予告なく変更になる場合がございます