



2024 Summer

# Louvre ルーブル 20,000円（税込価格22,000円）



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。当日の大切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

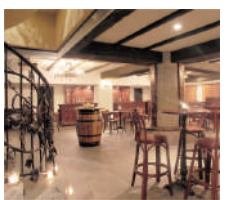
久しぶりの再会を喜び、幸せを分かち合う—  
特別な時間を演出いたします

## 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







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  
カナール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 パータール トマトバジル ブルーベリーベーク

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

デザート  
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・ヴォーのミルフィーユ仕立て



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カヌの  
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



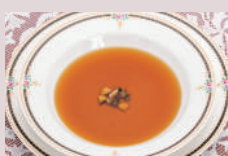
季節限定  
加茂茄子の  
冷製ポタージュ  
加茂茄子の甘みを引き出した  
マイルドなスープです



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



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



人気  
No.1



2024 Summer

# Tours ツール 18,000円（税込価格19,800円）

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。

Point



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。当日の大切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、幸せを分かち合うー  
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「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







Soup

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 ロッシーニ風  
※マデラワインソースor和風ソース



フォアグラのステーキ  
ソース・バルサミック



ロブスターのステーキ  
ソース・アメリケーヌ



大トロ鮪のグリエ  
おろしポン酢添え

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



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】  
牛ビヨンの  
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

## アミューズ

スズキのエスカベッシュ レアチーズのムースと共に

## オードブル

海老のスフェール 小さな3つのビジュを添えて  
(平目のマリネ カリフラワーとパプリカのムース 鰻のフリット)

## 2ndオードブル

魚介のロワイヤル ハート型のパイを添えて

## 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 バターロール 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

## デザート

ショコラブランのコキヤージュ  
真珠に見立てた3種のフルーツジュレと共に  
メロンのソルベ添え  
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



Dessert

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



ロブスタームースのコフレと  
キャビアのリング  
オマール海老のソテー添え



グリーンアスパラガスと  
帆立貝のムースシャルロット  
サフラン香るクリームソース

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





2024 Summer

# Renoir ルノワール 16,000円（税込価格17,600円）



Point

ゲストをもてなしとともに過ごすかけがえない時間

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



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。

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



※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





## アミューズ

2種のフルーツ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 バターロール トマトバジル ブルーベリーベーク

## 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

## デザート

マンゴーとフランボワーズムースのランコントロール

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



黒毛和牛フィレステーキ ロッシーニ風  
※マデラワインソースor和風ソース



鴨肉のロースト  
オレンジ風味のソース



オマール海老のロースト  
ソース・アメリカネ



中トロ鮭のグリエ  
おろしポン酢添え

**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



ズッキーニと白身魚のテリーヌ  
車海老のソテーをのせて  
クレソン風味の白ワインソース



金目鯛と帆立貝のポワレ  
サフランライス添え

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



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



シェフおすすめ  
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





2024 Summer

# Orsay オルセー 13,000円（税込価格14,300円）



Point

## ゲストをもてなしとともに過ごすかけがえない時間

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



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。

※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





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 茸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 バター丸トマトバジル ブルーベリーベークル

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

デザート  
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



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・ブルノワゼット

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



**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  
ゴーヤの酸味が爽やかな  
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





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 バターロール 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 ラタトゥイユ添え  
ソース・ブルブラン

## 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

## デザート

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