



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。

※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

ゲストをもてなしとともに過ごす
かけがえのない時間

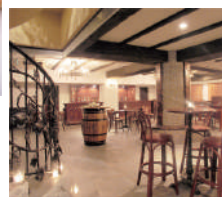
久しぶりの再会を喜び、幸せを分かち合う—
特別な時間を演出いたします

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



2024 Autumn

Louvre ルーブル 20,000円 (税込価格22,000円)



アミューズ

ガラスの靴に飾られた鮑とオマール海老のゼリー
フォアグラテリーヌのキャラメリゼを添えて

オードブル

ハートに見立てたズワイ蟹のムースと林檎のエクラン
5種のおもひえと共に(海老 ズワイ蟹 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 バターロール 胡桃ロール かぼちゃベーグル

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

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種のジュレと葡萄のムース
山形県産ラ・フランスシャーベット添え
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
タラパ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
真鯛のシャトー
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



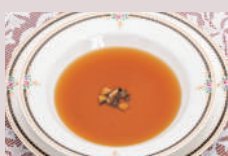
インカ芋のポタージュ
トリュフの香り
インカ芋の濃厚な旨みとトリュフ
松茸の芳醇な香りが広がります



銀杏のポタージュ
銀杏のkokを生かした
この季節ならではの
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



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、綿密な打ち合わせて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

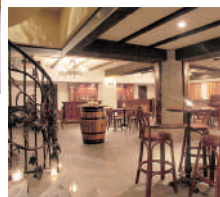
久しぶりの再会を喜び、幸せを分かち合うー
特別な時間を演出いたします

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



※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



人気
No.1

Tours ツール 18,000円（税込価格19,800円）

2024 Autumn



アミューズ
スズキのエスカベッシュ レモンと共に

オードブル
小海老のスフェール 小さな3つのビジュを添えて
(鴨のテリーヌ ズワイ蟹のムース 茸のマリネ生ハム添え)

2ndオードブル
魚介のロワイヤル 帆立貝のコンソメをソースとして

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 パタール 胡桃ロール かぼちゃベークル

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
シュクレフィレのクラウン ショコラのコフレと共に
巨峰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



ロブスターのステーキ
ソース・アメリケーヌ



フォアグラのステーキ
ソース・バルサミック



大トロ鮪のグリエ
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



ロブスタームースの
パートフィロ包み
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

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



【インカ芋のポタージュトリュフの香り】
インカ芋の濃厚な旨みとトリュフ
松茸の芳醇な香りが広がります



【銀杏のポタージュ】
銀杏のkokを生かしたスープです



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

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



※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



2024 Autumn

Renoir ルノワール 16,000円（税込価格17,600円）



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

小海老のムースとロースト野菜のセルクル 王冠風
帆立貝と真鯛のマリネを添えて

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 胡桃ロール かぼちゃベークル

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

紅はるかのテリーヌショコラと林檎ムースのランコントル
渋皮栗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



中トロ鯖のグリエ
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



海老と白身魚のムーステリーヌ
車海老を添えて
ソース・ナンチュア



平目の木の実焼き
茸のバターライス添え
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

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 //



茸のポタージュ
自社で原木から栽培した椎茸など
茸の旨みと香り豊かなポタージュです

シェフおススメ //



銀杏のポタージュ
銀杏のコクを生かした
この季節ならではのポタージュです



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

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



※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



2024 Autumn

Orsay

オルセー 13,000円 (税込価格14,300円)



アミューズ
フレッシュトマトのジュレとクリームチーズのムース
海老のレムラードサラダ添え

オードブル
パプリカと蕪のムースのテリーヌ 帆立貝とつづ貝のマリネを添えて

2ndオードブル
豚肩肉のトマトソース煮込み

スープ
※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 胡桃ロール かぼちゃベーグル

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・ブルブラン

メインディッシュ
※4種よりゲストチョイス

デザート
葡萄と林檎のヴェリーヌ
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
※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・ブルノワセット

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

茸のポターージュ
自社で原木から栽培した椎茸など
茸の旨みと香り豊かなポターージュです



シェフおススメ

銀杏のポターージュ
銀杏のkokを生かした
この季節ならではのポターージュです



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 Autumn

Maillol マイヨール 10,000円（税込価格11,000円）

オードブル

スモークサーモンと茸のテリーヌ サラダを添えて

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 かぼちゃのポタージュ

4種の焼きたてパン

クロワッサン バターロール 胡桃ロール かぼちゃベークル

ポワソン

金目鯛のポワレ ラトウイユを添えて
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

洋梨のジュレとムースのアンサンブル
バニラ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



hors d'oeuvres



Soup



Pain



Poisson



Main dish



Dessert



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