

大切な方との思い出のお食事に



COURSE MENU

コースメニュー（5名様〜）

結婚式場の料理長も務める一流シェフによる特別なコースを2種類からお選びいただけます。



2021年
3月~6月
限定

¥8,800course お一人様

通常 ¥11,550 **¥9,790**

【フリードリンク付】

¥13,200course お一人様

通常 ¥15,950 **¥13,310**

【フリードリンク付】

*写真は¥13,200courseイメージです。*限定価格でのご提供は3/21以降にお申込の方に限ります*価格は全て税込です。

メニュー例 季節によってメニューが変わります、お料理の詳細につきましてはお問い合わせください。

¥8,800course

前菜

大宮魚河岸市場から旬なお魚のカルパッチョと
ヨロ研野菜と農園野菜のバーニャカウダ風
自家製バーニャソースとバジルディップ添え

スープ

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ
バター醤油風味 カリカリペーコン添え

パスタ

じっくり煮込んだ牛肉と完熟トマトのラグーソース
田舎味噌のアクセント 半熟卵添え
富山県氷見生パスタで

メインディッシュ

ダーズリン紅茶でマリネにした
青森県産合鴨胸肉の低温ロティと腿肉のコンフィ
甘酸っぱいベリーソース
根菜ブレゼとベビーリーフサラダ添え

デザート

リコッタチーズのクレームダンジュ
巨峰のコンポート 山桃のソルベ
本日のお任せプレート



¥13,200course

前菜

大宮魚河岸市場から旬なお魚のカルパッチョと
農園野菜のバーニャカウダ風
自家製バーニャソースとバジルディップ添え

スープ

冷製南瓜のポタージュスープ カプチーノ仕立て

パスタ

じっくり煮込んだ牛肉と完熟トマトのラグーソース
田舎味噌のアクセント 半熟卵添え
富山県氷見生パスタで

お魚料理

舌平目と帆立ムースのバプーと手長海老の香草焼き
リンゴとバルミジャーノのリゾット添え
エストラゴン香るアメリカソース

お口直し

柑橘果実のグラニテ

お肉料理

国産牛フェレ肉とフォアグラのロシーニ風ペリゲーソース
トリュフ香るクリーミーマッシュポテト添え

デザート

自家製和栗のモンブラン 山葡萄のソルベ
本日のお任せプレート

フリードリンク

お一人様 ¥2,750

お料理に合わせてワインをご用意

〈乾杯酒〉スパークリングワイン

〈前菜〉白ワイン

〈肉料理〉赤ワイン

〈デザート〉コーヒー または 紅茶

- ビール ◆ キリン一番搾り
- カクテル ◆ カシス (オレンジ/ソーダ) ◆ カンパリ (オレンジ/ソーダ)
- ◆ ジン (トニック/ソーダ) ◆ ビール (トマト/ジンジャール)
- ウイスキー ◆ オークマスター森の薫風 (ロック/ソーダ/ウォーター)
- 梅酒 ◆ 豊潤梅酒 (ロック/ソーダ)
- ソフトドリンク ◆ オレンジジュース ◆ アップルジュース ◆ グレープフルーツジュース
- ◆ トマトジュース ◆ ウーロン茶 ◆ コーラ ◆ ジンジャール