

CELEBRATION MENU

慶事メニュー

JAPANESE

和コース

8,000

先付け
旬の野菜豆腐お浸ぎ
一口蕎麦椀物
季節の真丈 清汁仕立てお造り
季節の鮮魚 3種温菜
旬野菜炊合せ焼物
本日の魚介焼物箸休め
本日の酢の物合肴
季節の揚げ物食事
季節のご飯留椀
赤出し水物
季節のゼリー

WESTERN

洋コース

8,000

オードブル
5種盛りスープ
シーフードと野菜の
チャウダースープパイ包み焼き魚料理
マルセイユ風魚介の煮込み
サフラン風味グラニテ
お口休めのシャーベット肉料理
和縁牛ロース肉のプレゼ
季節の野菜添えデザート
ホテルパティシエデザート

パン

コーヒー

CELEBRATION MENU

慶事メニュー

ENGAGEMENT PARTY

結納プラン

10,000

祝い肴
旬の酒肴

お凌ぎ
一口蕎麦

椀物
季節の真丈 清汁仕立て

御造り
季節の鮮魚3種

多喜合
旬野菜炊合せ

家喜物
本日の魚介焼物

箸休め
本日の酢の物

合肴
季節の揚げ物

食事
季節のご飯

留椀
赤出し

水物
季節のゼリー