

'95 秋のブライダル・フェア ブライダル・ディナー・ショーのご案内

賞味会を兼ねた模擬披露宴を開催いたします。メニューは5種類。
正規料金24,000円のお料理を今回特別に10,000円にて提供させていただきます。
プロの司会者によるワンポイントアドバイスなどもございますので、
ご家族で、お友だち同士でどうぞ楽しいひとときをお過ごしください。

〈平安の間〉 第1回 12:30pm 第2回 6:00pm

フランス料理

フォンテーヌ

Fontaine

ノルウェーサーモンと赤ピーマンのテリーヌ
特製コンソメに金箔と菱型野菜入り
伊勢海老船乗り風花ハッカ風味
青じそのみぞれ
牛フィレ肉ステーキ 火の山風
温野菜
季節のサラダ
情熱の炎焼きアイスクリーム
メロン
コーヒー、小菓子

フリードリンク

ウイスキー/ビール/日本酒/ソフトドリンク
赤ワイン/白ワイン/シャンパン

和・洋折衷料理

フク ジュ ソウ

福寿草

〈和食〉 御造り 鯛平造り、子持ち昆布、蟹、鮭、日鰯
前妻一式
焼 物 甘鯛、柚奄焼、帆立、山椒焼、海老あみ
紅白はじかみ
蒸 物 蒸碗蒸し
揚 物 伊勢海老、鳴戸巻、ブロッコリー、
紅葉おろし、天つゆ

留 にぎり寿司

〈洋食〉 鴨胸肉のスマーク サラダ仕立て茸添え
コンソメラングステイン ワイルドライス入り
牛フィレ肉のステーキ 赤緑胡椒風味
温野菜
ブラマンジェとフランボアーズゼリーの
華やかなデザートにフルーツを添えて
メロン
コーヒー

フリードリンク

ウイスキー/ビール/日本酒/ソフトドリンク
白ワイン/シャンパン

通常お1人様 ¥24,000



特別価格 ¥10,000

お料理、お飲物はフリードリンク、税金、サービス料を含んだ特別料金でございます。

※定員になり次第しめ切らせていただきます。

日本料理

かおる

馨

前 菜 海老具足煮、鴨博多、小梅松葉串、君手まり
子持ち昆布
小 付 白魚煮こごり、もずく、蟹、クラゲ、刃豆の花、君酢
吸 物 京手まり麩、ふかひれ、千代結び、梅花大根、柚子
御造り 鯛昆布炙、鮭角切り、サーモンレモン、鰯細引
祝 肴 鯛浜焼、酢取紅白生姜、羊羹花結び
煮 物 鯛ケンチン合せ、小茄子はさみ揚げ、菊小原本
院元、梅麩
中 皿 牛肉キューブステーキ、なめこソース、人参、志々唐
馬鈴薯
蒸 物 伊勢海老宝楽蒸し、サヤ線切、あんかけ
強 肴 胡麻豆腐、胡麻だれ、おろし生姜、木の芽
食 事 赤飯、赤出し、香の物
水 物 メロン

フリードリンク

ウイスキー/ビール/日本酒/ソフトドリンク
白ワイン/シャンパン

イタリア料理

スぺランツァ

Speranza

サーモンと帆立貝のデュエット タルタル風
ポテトとオニオンのスープ
オマール海老とタリオリーニ
シヤベット
牛フィレステーキ フンギボルチーニ飾り
イタリアンサラダ バルサミコドレッシング
パンナコッタ フルーツ添え
コーヒー
小菓子

フリードリンク

ウイスキー/ビール/日本酒/ソフトドリンク
赤ワイン/白ワイン/シャンパン

中国料理

イワイ ツル

祝鶴

松鶴巧拼盆 鶴の飾りオードブル
相拼三冷盆 三種冷製盛り合わせ
原盅焼排骨 フカヒレの姿煮、個人盛り
枸杞牛里脊 牛フィレと野菜の炒め、クコの実入り
公爆龍蝦球 伊勢海老の辛し炒め、北京風
北京烤鴨片 北京ダック(模擬店にて)
芙蓉炒海鮮 海の幸の芙蓉仕立て
麒麟大頭魚 鯛の飾り蒸し
竹筴干貝湯 キヌガサ茸と干し貝柱のスープ
蜜 瓜 フルーツ、メロン
白飯、榨菜 御飯、ザーサイ

フリードリンク

ウイスキー/ビール/日本酒/ソフトドリンク
白ワイン/中国酒/シャンパン

●お申し込みは

「ブライダル・ディナー・ショーお申込書」

又はお電話にてご予約ください。

お問合せは ☎053-452-2112 予約センターへどうぞ。