

NOVARESE WEDDING CUISINE

MODERN JAPANESE COURSE

和洋折衷コース

楓

KAEDE

¥13,000

(税込 ¥14,300)

食材の個性をシンプルに味わうコース

〔前菜〕

鮭の炙りカルパッチョ
玉葱醤油ソース

〔御碗物〕

海老と胡麻豆腐の清汁仕立て
紅白野菜 青味 椎茸 金箔

〔御魚料理〕

メカジキのムニエル
アンチョビのアクセント

〔御肉料理〕

豚肉のアンクルート
マスタードソース

〔御食事〕

真鯛の炊き込み御飯
鰯出汁香る御茶漬け

〔デザート〕

好きなデザート6種よりセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします



前菜



御碗物



御肉料理

御食事



御魚料理

彩

IRODORI

¥16,000

(税込 ¥17,600)

素材本来の妙味を存分に愉しむコース

〔御祝八寸〕
季節の御浸し 紅白脛
焼き鯖寿司 鶏松風 丸十 野菜の田楽
お多福豆 鯖西京焼き 長芋
鯛 鮓 あしらひ一式

〔御椀物〕
海の幸の茶碗蒸し
紅ズワイガニ 鯛 小柱 銀杏 青味

〔御魚料理〕
スズキのボワレ
茸のソテー
濃縮バルサミコのアクセント

〔御肉料理〕
牛フィレ肉のクルート焼き
青胡椒のコンディマン

〔御食事〕
鮭とキノコの炊き込み御飯
生姜風味の銀鮓掛け

〔デザート〕
好きなデザート6種よりセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします



御祝八寸



御椀物



御肉料理



御食事

匠

TAKUMI

¥18,000

(税込 ¥19,800)

山海の珍味が綾なす至福コース

〔御祝八寸〕
紅白脛 野菜ゼリー 紅ズワイガニ
季節の御浸し 穴子寿司
鮭柚香焼き はじかみ 鶏松風 丸十
お多福豆 里芋葱味噌 茄子 人参 隠元
鯛 中トロ 海老 あしらひ一式

〔御椀物〕
帆立真丈
紅白野菜 青味 椎茸

〔御魚料理〕
真鯛のアラヴァブール
トマトのニソワーズ プールブラン

〔御肉料理〕
国産牛ロースのロティ
シェリーヴィネガーのソース

〔御食事〕
鯛の炊き込み御飯
鰹出汁香る御茶漬け

〔デザート〕
好きなデザート6種よりセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします



御祝八寸



御椀物



御魚料理



御食事



御魚料理



御肉料理

雅

MIYABI

¥21,000

(税込 ¥23,100)

祝宴にふさわしい贅を尽くした至福コース

〔御祝八寸〕

胡麻豆腐 いくら
鰻寿司 季節の御浸し 穴子煮ごり
銀鯔西京焼き はじかみ 丸十
お多福豆 人参 隠元
車海老 鯛 炙りトロ

〔御碗物〕

フォアグラ茶碗蒸し
トリュフ館掛け

〔御魚料理〕

甘鯛の鯖焼きと鮑のソテー
ノイリーの爽やかなソース

〔御肉料理〕

国産牛フィレ肉のロティ
ソースベリゲー

〔御食事〕

海の幸の蒸し寿司
旨だし鮎 紅白生姜

〔デザート〕

好きなデザート6種よりセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします



御祝八寸



御碗物



御肉料理



御食事



御魚料理

潤

URUOI

¥24,000

(税込 ¥26,400)

シェフ渾身のスペシャリテコース

〔御祝八寸〕

生雲丹のムース 穴子煮ごり
季節の御浸し 昆布巻き
純米酒粕チーズ キャビア添え
甘鯛鯖揚げ 青唐 牛炙り寿司
鮑時雨煮 茄子田舎煮 人参 金柑
車海老 鯛 トロ あしらいい一式

〔御碗物〕

コンソメ大根とフォアグラ茶碗蒸し
トリュフ館掛け

〔御魚料理〕

オマール海老 平貝
西京味噌とクリームチーズのソース

〔御肉料理〕

黒毛和牛のロティ
有馬山椒のジューヴィアンド

〔御食事〕

寿司ビュッフェ

〔デザート〕

好きなデザート6種よりセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします



御祝八寸



御碗物



御魚料理



御肉料理



御肉料理

和洋折衷コース一覧

MODERN JAPANESE

COURSE LIST

楓 13,000
KAEDE (税込¥14,300)

前 菜



鮭の炙りカルパッチョ
玉葱醤油ソース

御 椀 物



海老と胡麻豆腐の清汁仕立て
紅白野菜 青味 椎茸 金箔

御 魚 料 理



メカジキのムニエル
アンチョビのアクセント

御 肉 料 理



豚肉のアンクルート
マスタードソース

御 食 事



真鯛の炊き込み御飯
鰹出汁香る御茶漬け

デザート

お好きなデザート6種からセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします

彩 16,000
IRODORI (税込¥17,600)

前 菜



御祝 八寸

御 椀 物



海の幸の茶碗蒸し
紅ズワイガニ 鯛 小柱 銀杏 青味

御 魚 料 理



スズキのボワレ 茸のソテー
濃縮バルサミコのアクセント

御 肉 料 理



牛フィレ肉のクルート焼き
青胡椒のコンディマン

御 食 事



鮭とキノコの炊き込み御飯
生姜風味の銀箔掛け

デザート

お好きなデザート6種からセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします

匠 18,000
TAKUMI (税込¥19,800)

前 菜



御祝 八寸

御 椀 物



帆立真丈
紅白野菜 青味 椎茸

御 魚 料 理



真鯛のアラヴァブール
トマトのニソワーズ プールブラン

御 肉 料 理



国産牛ロースのロティ
ジェリーヴィネガーのソース

御 食 事



鰻の炊き込み御飯
鰹出汁香る御茶漬け

デザート

お好きなデザート6種からセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします

雅 21,000
MIYABI (税込¥23,100)

前 菜



御祝 八寸

御 椀 物



フォアグラ茶碗蒸し
トリュフ餡掛け

御 魚 料 理



甘鯛の鱗焼きと鮑のソテー
ノイリーの爽やかなソース

御 肉 料 理



国産牛フィレ肉のロティ
ソースベリグー

御 食 事



海の幸の蒸し寿司
旨だし餡 紅白生姜

デザート

お好きなデザート6種からセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします

潤 24,000
URUOI (税込¥26,400)

前 菜



御祝 八寸

御 椀 物



コンソメ大根とフォアグラ茶碗蒸し
トリュフ餡掛け

御 魚 料 理



オマール海老 平貝
西京味噌とクリームチーズのソース

御 肉 料 理



黒毛和牛のロティ
有馬山椒のジューヴィアンド

御 食 事



寿司ビュッフェ

デザート

お好きなデザート6種からセレクト
※事前に選ばれた1種を当日提供いたします