

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〕  
鮪の炙りカルバッチョ  
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

〔御内料理〕  
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



御魚料理



前菜



御椀物



御肉料理



御食事

# 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 紅白膾  
焼き鮓寿司 鶏松風 丸十 野菜の田楽  
お多福豆 鮓西京焼き 長芋  
鰯 鮓 あしらい一式

[御椀物]  
海の幸の茶碗蒸し  
紅ズワイガニ 鰯 小柱 銀杏 青味

[御魚料理]  
スズキのボワレ  
昆のソテー  
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  
生姜風味の銀鮨掛け

[デザート]  
お好きなデザート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



御魚料理

# 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]  
紅白膾 野菜ゼリー 紅ズワイガニ  
季節の御浸し 穴子寿司  
鮑柚香焼き はじめ 鶏松風 丸十  
お多福豆 里芋葱味噌 茄子 人參 隠元  
鰯 中トロ 海老 あしらい一式

[御椀物]  
帆立真丈  
紅白野菜 青味 椎茸

[御魚料理]  
真鰆のアラヴァブル  
トマトのニソワーズ ブールブラン

[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]  
鮭の炊き込み御飯  
鰐出汁香る御茶漬け

[デザート]  
お好きなデザート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



御内料理

# 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 穴子煮こごり  
銀鮨西京焼き はじかみ 丸十  
お多福豆 人參 隠元  
車海老 鯛 炙りトロ

[ 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 ]  
国産牛フレ内ロティ  
ソースペリグー

[ 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



# 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 穴子煮こごり  
季節の御浸し 昆布巻き  
純米酒粕チーズ キャビア添え  
甘鯛鱗揚げ 青唐 牛炙り寿司  
鮑時雨煮 茄子田舎煮 人參 金柑  
車海老 鯛 トロ あしらい一式

[ 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  
有馬山椒のジュドヴィアンド

[ 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



和洋折衷コース一覧  
MODERN JAPANESE COURSE LIST

楓 KAEDÉ	彩 IRODORI	匠 TAKUMI	雅 MIYABI	潤 URUOI
<p>前菜 鮪の炙りカルパッチョ 玉葱醤油ソース</p> 	<p>前菜 御祝八寸</p> 	<p>前菜 御祝八寸</p> 	<p>前菜 御祝八寸</p> 	<p>前菜 御祝八寸</p> 
<p>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</p> 	<p>御椀物 海の幸の茶碗蒸し 紅ズワイガニ 鯛 小柱 銀杏 青味</p> 	<p>御椀物 帆立真丈 紅白野菜 青味 椎茸</p> 	<p>御椀物 フォアグラ茶碗蒸し トリュフ餡掛け</p> 	<p>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</p> 
<p>御魚料理 メカジキのムニエル アンチョビのアクセント</p> 	<p>御魚料理 スズキのポワレ 茄のソテー 濃縮バルサミコのアクセント</p> 	<p>御魚料理 真鰆のアラヴァップル トマトのニソワーズ ブールブラン</p> 	<p>御魚料理 甘鰆の鱗焼きと鮑のソテー ノイリーの爽やかなソース</p> 	<p>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</p> 
<p>御肉料理 豚肉のアンクルート マスタードソース</p> 	<p>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</p> 	<p>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</p> 	<p>御肉料理 国産牛フィレ肉のロティ ソースペリグー</p> 	<p>御肉料理 黒毛和牛のロティ 有馬山椒のジュドヴィアンド</p> 
<p>御食事 真鰆の炊き込み御飯 鰹出汁香る御茶漬け</p> 	<p>御食事 鮭とキノコの炊き込み御飯 生姜風味の銀鮨掛け</p> 	<p>御食事 鰻の炊き込み御飯 鰹出汁香る御茶漬け</p> 	<p>御食事 海の幸の蒸し寿司 旨だし餡 紅白生姜</p> 	<p>御食事 寿司ビュッフェ</p> 
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

※ 災害や環境の急激な変化などにより一部食材の仕入れが困難となった場合、使用する食材やメニューが変更になる場合がございますのであらかじめご了承ください。また、当日使用する器は写真とは異なります。