



〈 披露宴会場「リーフ」限定 〉

花鳥風月

四季の香り 色彩 自然をテーマに

Menu

祝杯

2種類の豆で包んだサーモンのリエットに2種類の胡麻の薄焼きトースト
キャラメリゼした彩りフルーツとオマールのカクテル

山海の風景を器にのせて

鮪のマリネと鯛、烏賊のパスタ紫蘇風味の菜園風サラダ仕立て
山葵と胡瓜のすり流しドレッシング

野菜と和風出汁のスープ仕立て

野菜のブイヨンと魚介のお吸い物、飲茶風手長海老と燕の真丈

玉子けんちん包み

金目鯛蒸し焼き、年輪葱、松葉隠元

花卉を飾ったお口直し

生ハムの香りをつけたコンソメスープにホワイトアスパラのクリームスープ

3種類の焼き物にワインの香り

国産牛フィレ肉ポワレとフォアグラ、牛頬肉のクロケット、マデラソース

寿司バーで握りたてのおもてなし

海老五色あられ揚げ、豆腐、大根おろし、刻み大葉、お吸い物

握り寿司

鮪、勘八、鮮昆布ヅ、薄揚げロール、野菜寿司

新和菓子

2層にした赤ワインの羊羹と、蕨餅に黒蜜

ブレンドコーヒー

¥16,000 (税抜)

食材は流通等の事情で変更する可能性があります。
予め、ご理解の程よろしくお願いたします