

FOOD MENU

サラダ

国産有機野菜とハモンセラノの
パルミジャーノシーザーサラダ



国産有機野菜とハモンセラノの
パルミジャーノシーザーサラダ



豚レバーペーストとマスカルポーネのカナッペ
～ 杏のコンフィチュール添え～

前菜 1

豚レバーペーストとマスカルポーネのカナッペ
～ 杏のコンフィチュール添え～

前菜 2

サーモンと海老のテリーヌ 2 種アソート
～ ジェノベーゼとトマトチーズのソースで～



サーモンと海老のテリーヌ 2 種アソート
～ ジェノベーゼとトマトチーズのソースで～



豚肉とほうれん草のラビオリフリット
～ サワークリームソース～

揚げ物 1

豚肉とほうれん草のラビオリフリット
～ サワークリームソース～

揚げ物 2

2 種チーズで仕上げたリゾットの一口アランチーニ



2 種チーズで仕上げた
リゾットの一口アランチーニ



豊洲直送 旬の鮮魚のカルパッチョ
～ 彩りフルーツと共に～

魚料理

豊洲直送 旬の鮮魚のカルパッチョ～ 彩りフルーツと共に～

魚メイン

北海道産 鰯の照り焼きと山菜の胡麻和え



北海道産 鰯の照り焼きと
山菜の胡麻和え



牛サガリの柔らかトマト煮込み
～ 本日のパン添え～

肉料理

牛サガリの柔らかトマト煮込み～ 本日のパン添え～

肉メイン

巨大骨つき肉の蜂蜜グレイズ焼き
～ 特製ハニーマスタードソースとクリーミーポテト～



巨大骨つき肉の蜂蜜グレイズ焼き
～ 特製ハニーマスタードソースとクリーミーポテト～



カラフルロールケーキ盛り合わせ～ベリー添え～

デザート

カラフルロールケーキ盛り合わせ～ベリー添え～

ORDERMADE MENU

food の内容もこだわりたい！！二人の好きな食べ物や思い出の食べ物、出会いにまつわる料理などをフードディレクターで表現。
会場のイメージやテーマに合わせて料理の空間も装飾してくれるから、ゲスト様の期待値も超えること間違いなし！
オーダーメイドプランでさらにゲストを喜ばせよう！

