

Wedding Menu “FUTURE”

2011.4.1—2011.8.31 Spring ~ Summer

8000 yen

北海道産帆立貝とサーモンのタルタル ライム風味 フカヒレとシェリー酒のコンソメジュレ添え
Tartar of scallop and salmon lime flavor, with consomme jerry of shark's fin and sherry

自家製千代幻豚の生ハムと車海老のクリームリゾット
Cream risotto, with prawn wrapped homemade pork ham

天然真鯛のヴァプール 日本酒の香るソース 旬野菜のフリットを添えて
Steamed snapper and vegetables frit, with sake fragrant sauce

オーガニックハーブのグラニテ
Sorbet of organic herb

仔鴨のロースト季節の野菜添え 山葵と赤ワインのソース
Roasted duckling with wasabi fragrant red wine sauce

デザートビュッフェ

Dessert Buffet

ガトーショコラ Baked chocolate cake
クレームダンジュ Cream cheese mousse
クレームブリュレ カルダモンの香り Cream brulee flavored cardamon
キャラメルプリン Caramel pudding
J' s ベイクドチーズケーキ J' s Baked cheese cake
珈琲 Coffee

注意：デザートビュッフェの内容はその時々により変更致します。

Change the dessert buffet menu of the day

上記は消費税込みの価格です。別途 10%のサービス料を賜ります。

Inclusive of a sales tax and subject to a 10% service charge

Wedding Menu “MARIAGE”

2011.4.1—2011.8.31 Spring ~ Summer

10000 yen

鮮魚のマリネと有機野菜のミルフィーユ仕立て 蜂蜜と柑橘のドレッシング

Marinade sliced fish and organic vegetable for millefeuille style, with honey citrus dressing

フランス産フォアグラと林檎のソテー ソーテルヌワインの香り根セロリのムースリーヌ添え
バルサミコソース

Foie gras and apple sauterne wine saute side cerely mousse, with balsamico sauce

無農薬野菜のスープ トリュフの薫り

Organic vegetable soup truffe flavor

天然真鯛のポワレと鳴門若芽のクラスト 雲丹と日本酒の香るソース

Snapper poele wrapped sea-weed crust, with sake fragrant sea-urchin sauce

オーガニックハーブのグラニテ

Sorbet of organic herb

国産牛フィレ肉のロースト グリーンアスパラガスと季節の野菜を添えて 赤ワインのソース

Roasted filet beef side seasonal vegetables with red wine sauce

デザートビュッフェ

Dessert Buffet

ガトーショコラ Baked chocolate cake

クレームダンジュ Cream cheese mousse

クレームブリュレ カルダモンの香り Cream brulee flavored cardamon

キャラメルプリン Caramel pudding

J's ベイクドチーズケーキ J's Baked cheese cake

珈琲 Coffee

注意：デザートビュッフェの内容はその時々により変更致します。

Change the dessert buffet menu of the day

上記は消費税込みの価格です。別途 10%のサービス料を賜ります。

Inclusive of a sales tax and subject to a 10% service charge

Wedding Menu “LOVERS”

2011.4.1—2011.8.31 Spring ~ Summer

12000 yen

天然真鯛の昆布締めと有機野菜のテリーヌ
Marinade Snapper and organic vegetable Terrine

有機野菜のエチュベと北海道産帆立貝の軽いスモーク
Steamed organic Vegetable and Light smoked scallop

トリュフのコンソメスープ
Truffe consommé soup

焼きたてパイを纏った オマール海老のフリカッセ
Lobster fricassee wrapped pie, side vegetable

オーガニックハーブのグラニテ
Sorbet of organic herb

特選和牛のフィレ肉とフランス産フォアグラのロッシーニ ソースペリゲー
Rossini style filet beef and foie gras with truffe sauce

デザートビュッフェ
Dessert Buffet

ガトーショコラ Baked chocolate cake
クレームダンジュ Cream cheese mousse
クレームブリュレ カルダモンの香り Cream brulee flavored cardamon
キャラメルプリン Caramel pudding
J' s バイクドチーズケーキ J' s Baked cheese cake
珈琲 Coffee

注意：デザートビュッフェの内容はその時々により変更致します。
Change the dessert buffet menu of the day

上記は消費税込みの価格です。 別途 10%のサービス料を賜ります。
Inclusive of a sales tax and subject to a 10% service charge

Wedding Menu “PROMISE”

2011.4.1—2011.8.31 Spring ~ Summer

15000 yen ~ 25000yen

シェフがお客様のリクエストをお伺いし、世界に1つだけのお客様オリジナルメニューを
ご提案させていただきます。

Chef will prepare your original especially course

上記は消費税込みの価格です。別途10%のサービス料を賜ります。

Inclusive of a sales tax and subject to a 10% service charge