

Wedding

-慶雲-

日本料理



- 【御祝盛】 千代口・エゾ鮑酢みそ添え
千代口・子持昆布
穴子寿司、いか黄金焼き、車海老、サーモン奉書巻
紅白百合根
- 【御椀物】 澄まし仕立て白身魚湯葉巻、椎茸、白玉、梅人參、青み
- 【御造里】 鮪中トロ、真鯛松皮造り、車海老、サーモン、あしらい一式
- 【御家喜物】 真鯛バジルソース焼、ロブスタートマトシート包み
千代口・カニと野菜の胡麻和え
- 【御多喜合せ】 フカヒレ真如と季節の野菜、カニあんかけ
- 【御肉料理】 国産牛フィレ肉 オニオンソースと共に 彩り野菜添え
- 【御食事】 紅白握り寿司、生姜酢漬、赤出し
- 【水菓子】 静岡メロンと季節のフルーツ盛り合わせ
- 【甘味】 ぎゅうひ大福



Wedding

-風雅-

日本料理



- 【御祝盛】 千代口・小松菜としめじの胡麻和え
スモークサーモン手まり寿司、車海老、
鴨ロース山椒煮、クリームチーズ揚げ、
かまぼこ黄身焼、ごぼう旨煮、黒豆松葉
- 【御椀物】 澄まし仕立、カニ真如、舞茸、梅大根、梅人參、青み
- 【御造里】 鮪、真鯛、甘海老、サーモン、あしらい一式
- 【御家喜物】 真鯛柚庵焼、紅白生姜、桃万十
オマール海老サラダ
- 【御蒸物】 茶碗蒸しウニソースがけ、帆立、いくら
- 【御肉料理】 牛フィレ肉柚子胡椒ジュレ、季節の野菜添え
- 【御食事】 赤飯、赤出し、香の物
- 【水菓子】 季節のフルーツ盛り合わせ
- 【甘味】 水万十

