

Wedding Menu ¥10,000



*hors d'oeuvre*

佐賀県菜のプレス 醤油豆ソース



*soup*

季節の野菜のポタージュ



*poisson*

真鯛のボワレ  
マッシュルームのエスプーマ添え



*granité*

季節フルーツのグラニテ



*main dish*

国産牛ロースのロースト  
バルサミコ酢と醤油のソース 季節野菜添え



*desserts*

3種から選べるデザート

- 1. 黒ゴマメレンゲ
- 2. ほうじ茶のパンナコッタ
- 3. クーランビスターシュ



*bread*

オリジナルパン2種  
コーヒー（紅茶対応も可能）

Wedding Menu ¥13,000



*hors d'oeuvre*

佐賀県菜のプレス 醤油豆ソース



*soup*

季節の野菜のポタージュ



*poisson*

平目のボワレ  
マッシュルームのエスプーマ添え



*granité*

季節フルーツのグラニテ



*main dish*

国産牛フィレのロースト  
ジューのソース柑橘の香り 季節野菜添え



*desserts*

3種から選べるデザート

- 1. 黒ゴマメレンゲ
- 2. ほうじ茶のパンナコッタ
- 3. クーランビスターシュ



*bread*

オリジナルパン2種  
コーヒー（紅茶対応も可能）

Wedding Menu ¥17,000



*hors d'oeuvre 1*

佐賀県菜のプレス 醤油豆ソース



*hors d'oeuvre 2*

フォアグラ西京味噌仕立て  
いぶりがっこのアクセント



*soup*

季節の野菜のポタージュ



*poisson*

オマール海老のロースト 甲殻類のソース



*granité*

季節フルーツのグラニテ



*main dish*

佐賀牛のフィレ炭火焼き 赤ワインの  
ソーストリュフの香り 季節野菜添え



*desserts*

3種から選べるデザート

- 1. 黒ゴマメレンゲ
- 2. ほうじ茶のパンナコッタ
- 3. クーランビスターシュ



*bread*

オリジナルパン2種  
コーヒー（紅茶対応も可能）