

100名様 1,230,000円(税込) 1,138,889円(税別) 50名様 700,000円(税込) 648,148円(税別) 1名様追加 12,000円(税込) 11,111円(税別)



プラン内容

- 料理 仏蘭西割烹 または 和洋折衷コース
- 飲み物 乾杯用スパークリングワイン(ノンアルコール)
フリードリンク(ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・泡盛・カクテル3種・ワイン赤白・ハイボール)
- 装花 ひな壇・ウェディングケーキ・メモリアルキャンドル・卓上(10名1卓換算)
- キャンドル メモリアルキャンドル・卓上
- 写真 2組(各2枚仕上げ)
- 印刷物 招待状
- 控室 ご両家親族控室
- ケーキ 入刀用ウェディングケーキ
- その他 エスコート・介添え・カラークロス(5色)・チェアカバー・会場費(2時間半)・音響照明費



特典 ・当ホテルスイートルームのご宿泊・翌日の朝食サービス ・参列者のご宿泊料金を特別価格にてご案内

※対応人数/50名様~450名様



~ 仏蘭西割烹 ~

アミューズ・プーシュ[新郎新婦からの小さな贈り物]
~モッツアレラ ミルクチェリーとプチマトのカブレゼ・ノルウェーサーモンの昆布締め・姫サザエのマリネ ラビゴットソース・カボチャの冷製スープ~
海の幸のサラダ仕立て トロピカルソース
ズワイガニと金美人参のフラン 温かいコンソメの餡とイクラを添えて
祝い魚 鯛と海老のバブル 浅利のジュで作ったクリーム 彩りの野菜 ティルの香り
黒毛和牛のラグー 3種キノコとトリフのクリーム ショーソンプай
デザート アソルティ・コーヒー・パン



~ 和洋折衷コース ~

- 御祝儀肴 紅白押し寿司 バイ貝旨煮 子持ち昆布
彩り野菜のお浸し 合鴨山椒漬 サーモン砵巻き 青唐揚げ浸し
- 御椀物 夫婦蛤吸い
- 御造り 鮪赤身 真鯛 海老 海ぶどう 妻物色々
- 魚料理 真鯛と海老のバブル ホタテ貝のミキュー イクラ添え
- 肉料理 牛サーロインのグリエ 赤ワインソース
- デザート 抹茶のパンナコッタ 黒糖のジュレとバニラアイス添え
コーヒー・パン

※季節やご利用人数によりお料理の内容や器が異なる場合がございます