

50周年記念婚礼料理

洋創作

究

【Kiwami】

20,000 円



Amuse ～祝宴の始まり～
雲丹のムース キャビアを添えて
24ヶ月熟成させたプロシュート
パテドカンパーニュ



Appetizer ～海の恵み～
イワシと帆立と鮭のカルパッチョ



Soup ～至福～
至福のコンソメスープ



Meal ～小麦畑の三重奏～
プチ塩フランス・ミニカンパーニュ
小さな無花果とクルミのパン



Fish ～森と海のアンサンブル～
金目鯛のパピヨット



Fish ～潮風の便り～
昆布締め真鯛のヴァプール



Sorbet ～グランドヒルが名付け親の林檎～
晃姫のソルベ



Meat ～50年 歴史の一言～
国産牛フィレ肉のロッシェニ
ビーフシチューのパイ包み



Fruit ～高貴～
静岡産マスクメロンと
季節のフルーツ



Dessert ～伝統～
チェリージュビレ