

西洋料理

Continental Style



※写真は18,000円

18,000円

- 1stオードブル 喜びのファンファーレ ラビゴットソースでいただくオマールエビのサラダ
キャビアの輝きを添えて
- 2ndオードブル フォアグラと信州リンゴのアンサンブル クミンが香るフレンチトーストと共に
- ポタージュ 紅白の彩りに祝福の想いを クラムチャウダー マンハッタンスタイル
- パスタ 生パスタのカチョー・エ・ペペ 2人の幸せとウニをたっぷり乗せて
- ボワゾン グランドプレジール ありがとうの気持ちで包む
- 伊勢海老と季節の鮮魚のマリアージュ
- グラニテ 季節のグラニテ
- ヴィアンド 至福のひと時 群馬県産赤城牛フィレ肉のステーキと
季節の野菜のグリユ 香り高いトリュフソースで
- デザート これから描く2人の未来 季節の彩りデセールパレット
フルーツタルトと野菜のアイス
パン／コーヒー

15,000円

- 1stオードブル フォアグラ トリュフ キャビア 輝き3種のオードブル
- 2ndオードブル 手長海老のフリットと西洋野菜のサラダ バルサミコソース
- ポタージュ 祝福の想いを込めた群馬県産花豆のポタージュ
- ボワゾン トゥジュール・アンサンブル
- 伊勢海老と真鯛の温製カルパッチョ 誓いを彩る2色ソース
- 季節のグラニテ
- ヴィアンド ヴァンルーージュのソースで奏でる
特選牛フィレ肉のステーキとフォアグラのシンフォニー
- デザート フルーツコンポートとシャルトリューズのパンナコッタ
愛を誓ったリングを乗せて
パン／コーヒー

日本料理

Japanese Style



※写真は18,000円

18,000円

- 御寿肴 黒豆松葉 タラバ蟹紅白奉書巻
海老手綱巻 子持昆布西京漬
梅ゼリー 蟹味噌豆腐
有頭海老和風じゆれ掛
- 御祝皿 赤城牛和風ステーキ
季節の揚げ野菜色々
- 御祝皿 伊勢海老と鮑の天婦羅
- 御蒸物 フォアグラ茶碗蒸し 餡掛
キャビア添え
- 御肴 特選握り寿司
(本鮪 桜鯛 海老 紅白海苔巻)
- 御留椀 赤出汁(なめこ豆腐 三つ葉)
- 御水菓子 季節の果物三種盛合
- 御椀盛 夫婦蛤潮汁
(蛤 結麩 松葉柚子 金箔)
- 御造里 伊勢海老姿盛 本鮪小角造
真鯛重松皮造 あしらい一式
- 御多喜合 桜鯛蕪蒸と雲丹の梅大根釜盛

15,000円

- 御寿肴 床節元焼
有頭海老枝豆びん楼掛
海老手綱巻 子持昆布西京漬
都寒梅 蟹味噌豆腐 奉書柿
- 御祝皿 赤城牛和風ロースト
揚牛蒡 レモン 青味
- 御祝皿 春日子鯛揚
青味 五色扇揚床節元焼
- 御肴 ズワイ蟹紅白砵巻 梅酢掛
- 御肴 海鮮握り寿司
(本鮪 真鯛 海老 海苔巻)
- 御留椀 赤出汁(なめこ豆腐 三つ葉)
- 御水菓子 果物三種盛合
- 御椀盛 夫婦蛤潮汁
(蛤 結麩 松葉柚子 金箔)
- 御造里 あかぎ海老 本鮪小角造 牡丹海老
真鯛重松皮造 あしらい一式
- 御多喜合 伊勢海老 白舞茸 花人参炊合
餡掛雲丹添え

和洋折衷料理

Combination Style



16,000円

- オードブル フォアグラと鴨胸肉のロティ ポレンタ添え ビガラードソース
焼雲丹殻盛 手長海老の元焼 海老手綱巻
子持昆布レモン挟 都寒梅 蟹味噌豆腐 奉書柿
- 御椀盛 夫婦蛤潮汁(蛤 結麩 松葉柚子 金箔)
- 御造里 春日子鯛姿盛 本鮪小角造 牡丹海老
鰯手長造 真鯛重松皮造 あしらい一式
- 魚料理 伊勢海老のグリル ブイヤベース仕立て 焼きリゾットと共に
- 肉料理 特選牛フィレ肉のバイ包み焼きと季節のグリル野菜 赤ワインソース
- 御寿司 特選握り寿司(本鮪 春日子鯛 海老 紅白海苔巻)
- 御留椀 赤出汁(なめこ豆腐 三つ葉)
- デザート ザバイオーネとライチのジュレ 高原野菜のクレープ巻
コーヒ

お子様メニュー

Kid's Menu

西洋料理



※写真は5,000円

3,500円 or 5,000円

日本料理



※写真は5,000円

3,500円 or 5,000円

※器は変更になる場合がございます ※季節によりメニュー内容が変更になる場合がございます
※表示価格に消費税は含まれておりません。別途消費税が加算されます

白樺の森に囲まれた歴史あるクラシックチャペル

軽井沢白樺高原教会

〒377-1512 群馬県吾妻郡嬭恋村大前細原2277

☎ 0120-1088-61

見学予約・資料請求はWEBから
スマートフォン対応

軽井沢白樺高原教会

検索

