

# 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・エ・ペベ 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
- グラニテ** 伊勢海老と季節の鮮魚のマリアージュ
- ヴィアンド** 季節のグラニテ
- デザート** 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  
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
- グラニテ** 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
- ヴィアンド** 季節のグラニテ
- デザート** 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  
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
- 御蒸物** 伊勢海老と鮑の天婦羅  
フォアグラ茶碗蒸し 餡掛  
キャビア添え
- 御焼盛** 夫婦蛤潮汁  
(蛤 結麩 松葉柚子 金箔)
- 御寿司** 特選握り寿司  
(本鮪 桜鯛 海老 紅白海苔巻)
- 御造里** 伊勢海老姿盛 本鮪小角造  
真鯛重松皮造 あしらひ一式
- 御留椀** 赤出汁(なめこ豆腐 三つ葉)
- 御多喜合** 桜鯛蕪蒸と雲丹の梅大根釜盛
- 御水菓子** 季節の果物三種盛合

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
- 御蒸物** 春日子鯛爨揚  
青味 五色扇揚床節元焼
- 御焼盛** 夫婦蛤潮汁  
(蛤 結麩 松葉柚子 金箔)
- 御寿司** ズワイ蟹紅白砵巻 梅酢掛
- 御造里** 海苔握り寿司  
(本鮪 真鯛 海老 海苔巻)
- 御留椀** 赤出汁(なめこ豆腐 三つ葉)
- 御多喜合** 伊勢海老 白舞茸 花人参炊合
- 御水菓子** 果物三種盛合
- 御焼盛** 夫婦蛤潮汁  
(蛤 結麩 松葉柚子 金箔)

# 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
- 御焼盛** 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  
縞鯔手長造 真鯛重松皮造 あしらひ一式
- 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

