

Wedding Reception Menu

大切な日にふさわしいお料理を、心を込めてご提供いたします



13,000 yen
(税・サ込み)

幸せのオードブル

サーモンのマリネ フルーツマトとオレンジの香り

焼き物八寸

祝い豆腐 いくら 季節の和え物 鯖けんちん焼き
海老 鳥賊雲丹焼き はなまる 鯛煮凍り

お吸い物

海老真丈 相生大根人参 小松菜 柚

お造り

鯛 車海老 鮪 雲丹 日の出鶴 あしらえー式

季節の焼き合わせ

海老 竹の子 � 蕨 一寸豆 木の芽

お魚料理～ポワソン～

あかぎ海老のピヤベース仕立て
ミニクロワッサンを添えて

お肉料理～ヴィアンドゥ～

牛ヒレ肉のパイ包み焼き「キノコのソース」

油物

海老 白身 茄子 ししとう

季節の蒸しもの

鯛 祝い蒸し 赤飯 人参 三つ葉 柚

祝い寿司

鯛 鮪 間八 細巻き

夢いっぱいデザートとフルーツ

コーヒー 紅茶

ホテル
パールガーデン

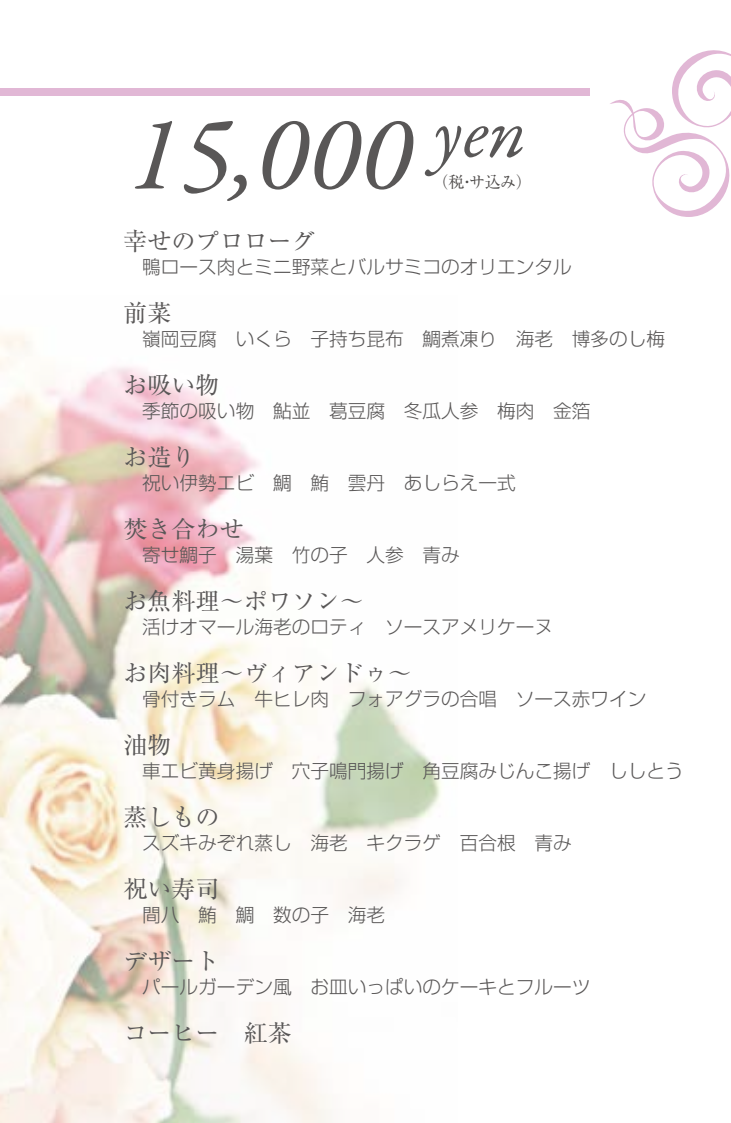
0120-77-5015

〒760-0066 香川県高松市福岡町 2-2-1
TEL.087-821-8500 FAX.087-821-8742



10,000 yen (税・サ込み)

- オードブル
帆立貝の祝い盛り
- お吸い物
海老真丈 相生大根人参 小松菜 柚
- お造り
鯛 鮪 間八 烏賊 あしらえ一式
- 季節の焼き合わせ
合い鴨コース 五三竹 湯葉 人参 青み
- お魚料理～ボワソン～
すずきとサーモンの紅白包み
- お肉料理～ヴィアンドゥ～
牛ヒレ肉のロースト ソースベリグー「トリフ」
- 油物
海老 白身 茄子 ししとう
- 季節の蒸しもの
七福神
- お酢の物
鯛龍皮巻き サーモン砵巻き 紅白脷 いくら 黒豆
- 祝い寿司
間八 鮪 海老
- フルーツ
メロン いちご オレンジ
- コーヒー 紅茶



15,000 yen (税・サ込み)

- 幸せのプロローグ
鴨コース肉とミニ野菜とバルサミコのオリエンタル
- 前菜
嶺岡豆腐 いくら 子持ち昆布 鯛煮凍り 海老 博多のし梅
- お吸い物
季節の吸い物 鮎並 葛豆腐 冬瓜人参 梅肉 金箔
- お造り
祝い伊勢エビ 鯛 鮪 雲丹 あしらえ一式
- 焼き合わせ
寄せ鯛子 湯葉 竹の子 人参 青み
- お魚料理～ボワソン～
活けオマール海老のロティ ソースアメリカヌ
- お肉料理～ヴィアンドゥ～
骨付きラム 牛ヒレ肉 フォアグラの合唱 ソース赤ワイン
- 油物
車エビ黄身揚げ 穴子鳴門揚げ 角豆腐みじんこ揚げ ししとう
- 蒸しもの
ススキみぞれ蒸し 海老 キクラゲ 百合根 青み
- 祝い寿司
間八 鮪 鯛 数の子 海老
- デザート
パールガーデン風 お皿いっぱいケーキとフルーツ
- コーヒー 紅茶

