

THE FRENCH KITCHEN

ウエディング 春・夏メニュー 2019

冷前菜 | スープ | 魚料理 | 肉料理 | デザート | の各項目から1品お選びいただくスタイルです。

冷前菜



イベリコ生ハムのサラダ
チェリーモッツアレラ
メロン トマト バジル
熟成バルサミコビネガー



海老のポーチ
チェリーモッツアレラ
メロン トマト バジルソース



* フォアグラテリーヌ
鴨胸肉のスモーク アプリコット
セロリ マカダミアナッツ ヴィンコット
+ 500 円



タラバ蟹アボカドときょうりの
タンバル仕立て キャビア添え
ローストパプリカのクーリ



鮭と帆立貝のタルタル
キャビア きょうり ライムクリーム



* ノルウェー産サーモンと
野菜のテリーヌ 大理石仕立て
トラウトエッグドレッシング
+ 500 円

スープ



冷製コーンスープ フロマージュブラン
トリュフ チャイブ



ヴィシソワーズ 雲丹



* オマール海老のビスク
ノイリー風味のミルクフォーム
ピンクペッパー
+ 500 円



チキンコンソメ
トリュフ風味のチキンムース
グリーンピース ラディッシュ

魚料理



スズキのポワレ
小エビとグリーンピースの
麦リゾット
アメリカーナソース



ノルウェー産サーモンのポワレ
マセドワーヌベジタブル
白ワインソース



真鯛のスチーム
帆立貝のムース入り花ズッキーニ
トマトコンフィ キヌア
サフラン風味の白ワインソース

肉料理



鴨胸肉のロースト アスパラガス
ローストコーン シロール茸
チェリーソース



オーストラリア産
サーロインのローストビーフ
グリル野菜 クレソン
ホースラディッシュクリーム
ビーフソース

* 国産サーロインのグリル
+ 1,000円



ニュージーランド産
牛フィレ肉のポワレ
季節野菜
トリュフポテトピューレ
赤ワインソース

* ロッシーニ フォアグラ
トリュフソース
+ 1,500円

* 国産牛フィレ肉のポワレ
+ 2,000円

デザート



チョコレートドーム
ミルクチョコレートムース
ライスクリスピー
マンゴー パイナップル
パッションフルーツシャーベット



ラベンダーパンナコッタ
アールグレイのクランブル
アプリコットシャーベット



バラのゼリー
フレッシュフルーツ
ライチシャーベット

- *印のメニューには追加料金（税金・サービス料別）が加算されます。
- メニューに使用される食材は仕入れの状況により異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。
- 食材にアレルギーや食事制限をお持ちの場合はご相談ください。
- 上記メニューのご提供期間は2019年4月1日～2019年9月30日です。