

Perle



二人からのメッセージを一皿にこめて

菜園に見立てた華やかな海幸サラダ仕立て
宝石のジュレと共に

クリスタルコンソメスープ 真珠を浮かべて

伊勢海老グリエと

純白のドレスをまとった鮑ステーキのハーモニー

香ばしく焼き上げた黒毛和牛フィレ肉の網焼き
トリュフソースで

鳥羽国際ホテル 伝統のチーズケーキと本日のデザート

バゲット・ロール

コーヒー

ペルル・フレンチ

22,000円 (税込)



Mer



二人からのメッセージを一皿にこめて
華やかな海幸バレット仕立て フルーツビネグレットソースで
伊勢海老のビスクスープ カプチーノ仕立て
伊勢海老のケネル
ウエディングロードに見立てた彩り野菜を添えて
牛フィレ肉の低温ロースト フルーツとの出会い
鳥羽国際ホテル
伝統のチーズケーキと本日のデザート
バゲット・ロール
コーヒー

メール・フレンチ

18,700円(税込)

※「伊勢海老ビスクスープ」海老の内、伊勢海老60%使用。



Ciel



二人からのメッセージを一皿にこめて
紅白を彩ったカルパッチョ サラダ仕立て
野菜のポタージュスープ カプチーノ仕立て
鮮魚のアンショワイヤードと
パータブリックのヴェールで包んだ伊勢海老
国産牛ほほ肉ときのこの軽い煮込み
華やかなプティレギュームと共に
鳥羽国際ホテル
伝統のチーズケーキと本日のデザート
バゲット・ロール
コーヒー

シエル-フレンチ

15,400円(税込)

