

# Musubi 結



二人からのメッセージを一皿にこめて  
和と洋のひとくち前菜 彩りを添えて  
伊勢海老と本日のおすすめ魚介のお造り  
コンソメスープ 和と洋のマリアージュ  
伊勢海老グリエと鮑磯香焼き 紅白のソースで  
香ばしく焼き上げた黒毛和牛フィレ肉の網焼き  
伊勢茶塩とトリュフのソースで  
祝鯛御飯 袱紗味噌汁  
鳥羽国際ホテル 伝統のチーズケーキと本日のデザート  
コーヒー



結-和洋折衷

22,000円(税込)

※鳥羽国際ホテルでは国産米を使用しています。

# Kizuna 絆



二人からのメッセージを一皿にこめて  
和と洋のひとくち前菜 彩りを添えて  
本日のおすすめ魚介のお造り  
伊勢海老のビスクスープ 和と洋のマリアージュ  
香ばしく焼き上げた伊勢海老 完熟トマトのソース  
牛フィレ肉の低温ロースト フルーツとの出会い  
祝鯛御飯 袱紗味噌汁  
鳥羽国際ホテル  
伝統のチーズケーキと本日のデザート  
コーヒー

絆-和洋折衷

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。  
※鳥羽国際ホテルでは国産米を使用しています。



# Yorokobi 慶



二人からのメッセージを一皿にこめて  
和と洋のひとくち前菜 彩りを添えて  
本日のおすすめ魚介のお造り  
野菜のポタージュスープ  
鮮魚アンショワイヤードと  
パート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  
華やかなブティレギュームと共に  
祝鯛御飯 袱紗味噌汁  
鳥羽国際ホテル  
伝統のチーズケーキと本日のデザート  
コーヒー

慶-和洋折衷

15,400円(税込)

※鳥羽国際ホテルでは国産米を使用しています。

