Upgrade Menu Tytyv-FX=1-

コース料理は、お好みにあわせてアップグレードできます。 その他、ご希望がございましたら、お気軽にご相談ください。

●鯛の塩釜焼き

33,000円 (税込) ~

● デザートブッフェ

(お一人様) 1,650円 (税込) ~

〈洋 食〉 ● 野菜のポタージュスープ → 伊勢海老ビスクスープ 1.100円 (税込)

●フィッシュ

3,300円 (稅込) → 伊勢海老

●フィッシュ

6,600円 (税込) → 鮑ステーキ

※お一人様料金 ※「伊勢海老ビスクスープ」

●ビーフ

〈和食〉 ●お食事

→ 松阪牛

8,800円 (税込)

海老の内、伊勢海老60%使用。

●伊勢海老お造り

→ にぎり寿司 3 貫 3,850円 (税込) ~

2,750円 (稅込)

※お一人様料金 ※鳥羽国際ホテルでは 国産米を使用しています。

お二人の思いを映し個性豊かにお仕立てするフォトジェニックなウエディングケーキです。 鳥羽国際ホテル自慢のチーズケーキによるウエディングケーキもご用意できます。

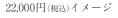
オーダーメイドケーキ 88,000円(税込)~



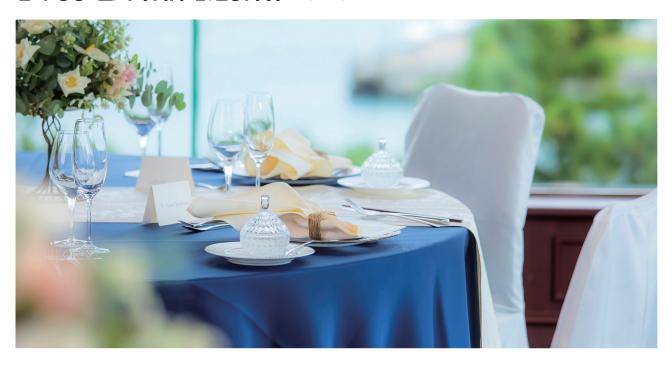
66,000円(税込)イメージ



44,000円(税込)イメージ







お一人様 3,410 円(税込)

お一人様 3.850円(税込)

Alcohol

- 乾杯用スパークリング
 - 瓶ビール
 - 焼酎 (芋·麦)
 - ハイボール

- Soft Drink | ウーロン茶
 - オレンジジュース
 - ジンジャーエール

Alcohol

- 乾杯用スパークリング
 - 瓶ビール
 - 焼酎(芋·麦)
 - ハイボール
- ワイン (白・赤)

- Soft Drink | ・ ウーロン茶
 - オレンジジュース
 - ジンジャーエール
 - ノンアルコールビール

Alcohol 各440円(稅込)

◆梅酒◆日本酒◆ワイン(白・赤)◆オリジナルカクテル(要相談)

Option

- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル (下の枠の中から2種類お選びいただけます)

ノンアルコールカクテルメニュー

- カシス(ソーダ or オレンジ) サラトガクーラー
- ストロベリー (ソーダ) ブルーキュラソー(ソーダorオレンジ)

Soft Drink 各220円(税込)

● コーラ ● アップルジュース ● クランベリージュース ● ピーチネクター



5,500円(税込)イメージ

Children's menu 137#X=1-

お子様の年齢に合わせワンプレートからコースまでご用意しております。

MIGNON ※6歳までのお子様向けメニュー 3.850円(税込)

キッズプレート 野菜スープ、牛ハンバーグ、エビフライ、パスタ、お野菜、 パン、アイスクリーム

ENFANTS **12歳までのお子様向けメニュー 5,500円(税込)

- ●海の幸サラダ仕立て ●野菜のクリームスープ
- ●本日の白身魚のポワレ サフランソース
- ●和牛胸肉のブレゼ 小さな野菜を添えて
- ◆本日のデザート●自家製パン

GOURMAND **12歳までのお子様向けメニュー **8,800**円(税込)

- ●アミューズ-ブーシュ ●海の幸サラダ仕立て
- ●野菜のクリームスープ
- ●伊勢海老のヴァプール ソース カルディナル
- ●牛フィレ肉の低温ローストに小さな野菜をあしらって
- ●本日のデザート ●コーヒー または 紅茶 ●自家製パン



3,850円(税込)イメージ



8,800円(税込)イメージ

