

CUISINE



Wedding of Legend
GLASTONIA

CHEF



東方 雄介

HIGASHIKATA YUSUKE

1965年11月25日生まれ。

16歳から料理の道に入り、若干21歳でフランスへ。約10年間 ミシュラン星付きなどのレストランで腕を磨き 南仏グラスにあるレストラン クロアミックでは日本人にも かからわず料理長に就

任。????????????????
????????????????????
????????????????????
????????????????????
????????????????????
????????????????????
????????????????????

LUXE 33,000円(税込)

AMUSE-BOUCHÉE

フランス産キャビア カリフラワーの滑らかなクレーム グラス仕立て
活け車海老の繊細なタルタル 柚子のアクセント

HORS-D'ŒUVRE

オマール海老と帆立貝を生ハムで閉じ込めたジュレ
フェンネルと柑橘の爽やかなサラダ
濃厚なオマール海老のエッセンス

HORS-D'ŒUVRE

柔らかく煮上げた蝦夷鮑のバターソテー
アワビ茸を使ったフリカッセと肝のピューレ パイを添えて

SOUPE

蟹味噌の旨味を忍ばせたコンソメロワイヤル

POISSON

鱈を香ばしく焼き上げた甘鯛と旬の野菜使った一皿
北海道産雲丹クリーミーなソースと共に

GRANITE

エルダーフラワー香る清涼のグラニテ

VIANDE

特選飛騨牛フィレ肉のボワレ ロッシーニ風
フレッシュトリフの余韻を纏わせたリゾットを添えて

DESSERT

パティシエより 華やかなデザートブッフェ

- ・表示料金の他 サービス料(15%)が別途かかります
- ・天候などの諸事情により一部内容が変更になる場合がございます
- ・ご婚礼状況により使用する食器が写真から一部変更となる可能性がございます

AMUSE-BOUCHÉE

フランス産キャビア
カリフラワーの滑らかなクレーム グラス仕立て
活け車海老の繊細なタルタル 柚子のアクセント



HORS-D'ŒUVRE

オマール海老と帆立貝を生ハムで閉じ込めたジェレ
フェンネルと柑橘の爽やかなサラダ
濃厚なオマール海老のエッセンス



HORS-D'ŒUVRE

柔らかく煮上げた蝦夷鮑のバターソテー
アワビ茸を使ったフリカッセと肝のピューレ
パイを添えて



SOUPE

蟹味噌の旨味を忍ばせたコンソメロワイヤル

POISSON

鱈を香ばしく焼き上げた甘鯛と旬の野菜使った一皿
北海道産雲丹クリーミーなソースと共に



GRANITE

エルダーフラワー香る清涼のグラニテ

VIANDE

飛騨牛フィレ肉のポワレ 子羊の低温調理
ソースモリユ



BUFFET DE DESSERT

パティシエより 華やかなデザートブッフェ



LUXE 11,000円(税込)

シャンパン(ヴーヴ・クリコORモエ・エ・シャンドンORローラン・ペリエ)
 ワイン(RED・WHITE各2種)
 ウイスキー(山崎・白州・響・知多)
 プレミアムビール
 クラフトビール(?????30本)
 ノンアルコールビール
 日本酒(獺祭・八海山)
 芋焼酎(村尾) 麦焼酎(梶)
 梅酒
 カクテル(カシス・ペシュ・ライチ・ジン・ウォッカ)
 ノンアルコールカクテル
 ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・パインジュース・
 グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャエール)

・表示料金の他 サービス料(15%)が別途かかります
 ・天候などの諸事情により一部内容が変更になる場合がございます

