

Wedding Cuisine

Anémone



[Anémone・アネモーン] 花言葉：希望 / 真実

おふたりの真実の愛とこれから歩む未来への希望に願いを込めて。

ART HOTEL

ISHIGAKIJIMA

Menu

• Anémone •

おひとり様 **12,500**円 (税込)

祝造り五種盛り合わせ
海老つみれ茸お吸い物
合鴨とパテのオードブルヴァリエ
つぶ貝とホッキ貝の湯引き 葱と生姜のソース
赤マチと南ぬ豚のせいろ蒸し ガーリックソース掛け
牛肉の赤ワイン煮込み
海鮮祝ちらし寿司
カシスオレンジムース
コーヒー



Pick up

赤マチと南ぬ豚のせいろ蒸し
ガーリックソース掛け



石垣市内の漁港から直送された「赤マチ（ハマダイ）」をふっくらしっとり仕上げるために蒸籠で蒸し、ジューシーな旨味が特徴的な「南ぬ豚」とズッキーニをミルフィーユ仕立てにした中華のひとつ皿。特製のガーリックソースと共に口の中で3つの食材のマリアージュをお楽しみください。



祝造り五種盛り合わせ



合鴨とパテのオードブルヴァリエ



つぶ貝とホッキ貝の湯引き 葱と生姜のソース



牛肉の赤ワイン煮込み



海鮮祝ちらし寿司



カシスオレンジムース



海老つみれ茸お吸い物

※季節により食材を変更する場合があります。