

Wedding Cuisine

Stalice



[Stalice・スタティス] 花言葉：変わらない心 / 上品

この先の何十年、そして来世までも変わらぬ心、固い絆で結ばれますように心を込めて。

ART HOTEL

ISHIGAKIJIMA

Menu

• Stalice •

おひとり様 11,500円 (税込)

祝造り盛り合わせ
白木耳と冬瓜のトロみスープ
海老蒸し餃子と翡翠餃子
白身魚の茸味噌焼き
若鶏のガランティージュ
牛肉のロティー
又焼入り五目炒飯
三種のベリーとババロア
コーヒー



Pick up

若鶏のガランティージュ



上品できらびやかなフレンチそのままに華やかに祝宴を彩るひと皿。ガランティージュの名前の由来は、フランス語の「galant (優美)」と言われ、繊細できれいな見栄えの良さが特徴です。鶏ひき肉にアクセントとしてナッツを練り込んだ一品。バルサミコソースと一緒に召し上がりください。



祝造り盛り合わせ



海老蒸し餃子と翡翠餃子



白身魚の茸味噌焼き



牛肉のロティー



白木耳と冬瓜のトロみスープ



又焼入り五目炒飯



三種のベリーとババロア

※季節により食材を変更する場合があります。