

Wedding Cuisine

Lavande



[Lavande・ラヴァンドゥ] 花言葉：幸せがくる

おふたりと大切なご家族、ゲストの皆様幸せが届きますように心を込めて。

ART HOTEL

ISHIGAKIJIMA

Menu

• Lavande •

おひとり様 15,500円 (税込)

祝造り六種盛り合わせ
フカヒレ入り蟹ミソスープ
真鯛のポワレ
蟹甲羅とろろ味噌チーズ焼き
あぐー豚の南乳ソース蒸し 豆苗添え
牛フィレのロースト トリュフ入りソースヴァンルージュ
干し貝柱入り五目餡かけ炒飯
ショコラブラン
コーヒー



Pick up

牛フィレのロースト
トリュフ入りソースヴァンルージュ



県産牛のフィレ肉をじっくりローストし、旨味を閉じ込め、口溶けよく柔らかな仕上がりにしたひと皿。クラシックな赤ワインのソースである“ソースヴァンルージュ”には祝宴にふさわしく、芳醇な香りが特徴的なトリュフをふんだんに使い牛フィレ肉のローストを香り豊かに引き立てます。



祝造り六種盛り合わせ



あぐー豚の南乳ソース蒸し 豆苗添え



蟹甲羅とろろ味噌チーズ焼き



真鯛のポワレ



フカヒレ入り蟹ミソスープ



干し貝柱入り五目餡かけ炒飯



ショコラブラン

※季節により食材を変更する場合があります。