

Wedding
Menu

Azur

アジュール

花嫁に幸せを授ける「Something blue」を
ブセナを包む南国の空と海の色「Azur〜青〜」で表わしたメニューをご提案



Appetizer Local tuna and squid tartar with tropical fruit puree and Shikwasa lime vinaigrette, colorful vegetables and flower salad wreath style
オードブル 近海マグロとセーイカのタルタル
彩り野菜と花サラダのリース仕立て

Soup Beniimo potato potage soup
スープ 紅芋のポタージュスープ 青の揺り籠で

Bread Homemade breads
パン 自家製パン

Fish Pan-fried Okinawan white fish and scallop with ratatouille puree and beurre noisette sauce
ポアソン 沖縄県産白身魚とホタテ貝柱のポワレ
ラタトゥイユのピュレ 麗しい調べ

Meat Oven-baked herb bread crusted "Agu" pork with seasonal vegetables and pineapple
ピアンド あぐー豚の香草パン粉焼き 季節の野菜添え
パイナップルソース 南の島の祝福

Dessert Coconut and strawberry mousse with seasonal fruits
デザート ココナッツと苺のムース



Vague

ヴァーグ

フランス語で「波」を意味する「Vague」のコースは
ブセナ海辺に打ち寄せる“口福”の波をイメージしています



Appetizer *Marinated local white fish and abalone with "Umibudo" seaweed and caviar;
refreshing white balsamic vinaigrette*
オードブル 近海白身魚とアワビのマリネ 海ぶどうとキャビア添え
白波をそえて

Soup *Okinawan shellfish clam chowder*
スープ 沖縄県産貝類のクラムチャウダー

Bread *Homemade breads*
パン 自家製パン

Fish *Steamed rolled "Akajin" grouper and sauteed homard lobster
with saffron flavored seafood sauce*
ポアソン 赤仁ミーバイのルーレとオマールエビのソテー
サフラン風味の魚介のソース 芳潤な海の調べ

Meat *Grilled Okinawan beef sirloin with seasonal vegetables and red wine sauce*
ビアンド 沖縄県産和牛サーロインのグリエ
季節野菜添え 赤ワインソースの戯れ

Dessert *Chocolate mousse wrapped in brulee of Nago coffee*
デザート 名産産コーヒーのブリュレを包み込んだ
チョコレートムース



Étoile

エトワール

ブセナの夜空からふり注ぐ星々の祝福をイメージし
極上の食材を使って仕立てたスペシャリテで煌めきの祝宴を演出します



Appetizer *Consomme jellied seafoods mosaic style*
オードブルⅠ 海の幸のモザイク仕立て 豊潤なコンソメジュレの煌めき

Appetizer *Pan-fried foie gras with bittersweet salad and balsamic sauce*
オードブルⅡ フォアグラのポワレ バルサミソース
ほろ辛いサラダ添え

Bread *Homemade breads*
パン 自家製パン

Fish *Pan-fried Ise-ebi lobster with shallot-flavored crustacean cream soup*
ポアソン イセエビのポワレ エシャロット香る甲殻類のクリームスープ
月の船に乗せて

Meat *Pan-fried Okinawan beef filet and roasted "Agu" pork with seasonal vegetables, truffle sauce and whole-grain mustard sauce*
ピアンド 沖縄県産和牛ヒレ あぐー豚のロティ 季節野菜添え
トリュフソースと粒マスタードソース 2つの出逢い

Dessert *Okinawan mango and champagne mousse with seasonal fruits*
デザート 沖縄県産マンゴーを使ったマンゴーと
シャンパンのムース 星々の輝きをまとめて



Wedding Cake

Tropical ～トロピカル～



南国のフルーツをふんだんに用いて彩り鮮やかに仕上げた、リゾートならではの華やかなケーキ

- A) 20名様分 (25cm×20cm) D) 50名様分 (40cm×30cm)
B) 30名様分 (30cm×20cm) E) 90名様分 (60cm×40cm)
C) 40名様分 (35cm×25cm) F) 65名様分 三段ケーキ

Pure White ～ピュア・ホワイト～



純白のウエディングをイメージし、フレッシュな生クリームを贅沢に使用したシンプルなケーキ

- A) 20名様分 (25cm×20cm) D) 50名様分 (40cm×30cm)
B) 30名様分 (30cm×20cm) E) 90名様分 (60cm×40cm)
C) 40名様分 (35cm×25cm) F) 65名様分 三段ケーキ

Drink Menu



～フリードリンクプラン～

〔内容〕・乾杯用スパークリングワイン

- ・ビール
- ・泡盛
- ・ウイスキー
- ・ワイン (赤/白)
- ・ソフトドリンク

*大人10名様以上よりご利用いただけます。

*10名様以内の場合は、当日お一人様毎にご注文をお伺いし、ご要望のドリンクをご用意いたします。

*表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。



ザ・ブセナテラス
〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬1808
Tel:0980-51-1333(代表) Fax:0980-51-1355(直通)
<http://www.terrace.co.jp>

