

# *Wedding Menu*



ご婚礼のパーティーにふさわしい祝福の料理は  
沖縄の新鮮な食材をはじめ、世界中から厳選した素材を集め、  
洗練された“グローカル・キュイジーヌ”をご用意いたします。

南の海を切り取ったような美しい琉球ガラス皿の上に

味わい豊かなもてなしが華開きます。

# Amber

アンバー



White Fish Carpaccio with Colorful Vegetables and "Umibudo" Seaweed, Passion Fruit Sauce  
 県産白身魚のカルパッチョ 彩り野菜と海ぶどう添え 爽やかなパッションの香り

Minestrone with Okinawan Vegetables and Salted Pork  
 琉球野菜とスーチカーのミネストローネスープ

Pan-fried Okinawan Fish and Langoustine with Red Bell Pepper Sauce and White Wine Sauce  
 近海魚とラングスティーンのポワレ 赤ピーマンソースと白ワインソース 2種のソースで

Sauteed Beef Filet with Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce  
 牛フィレ肉のソテー 季節の野菜添え 赤ワインソース

Three kinds of Bread  
 パン3種

Please choose your favorite one from the wedding dessert menu  
 デザートメニューの中から好きなものを一つお選びください

Coffee or Tea  
 コーヒー又は紅茶



# Beryl

ベリル



Ishigaki Beef Carpaccio with Small Vegetables and Parmesan Cheese Copeau, Balsamic Sauce and "Shekwasha" Lime Vinaigrette  
石垣牛モモ肉のカルパッチョ 小野菜とパルメザンチーズのコポー添え バルサミコソースとシークワサーヴィネグレット

"Beniimo" Potato Potage Cappuccino Style  
紅芋のポタージュ カプチーノ仕立て

Grilled Okinawan Tuna and White Wine Steamed Abalone with Beets Puree Provence Style  
近海鮪のグリエとアワビの白ワイン蒸し ビーツのピューレ添え プロヴァンス風

"Shell Ginger" flavored Roasted "Agu" Pork Loin with "Akaneimo" Potato Croquette, Whole-Grain Mustard Sauce  
あぐー豚ロース肉のロティ サンニン風味 あかね芋のクロケット添え 粒マスタードソース

Three kinds of Bread  
パン3種

Please choose your favorite one from the wedding dessert menu  
デザートメニューの中から好きなものをお選びください

Coffee or Tea  
コーヒー又は紅茶



※利用会場により使用する器が異なります。

# Citrine

シトリン



Okinawan Fish and Diamond Squid Tartar with "Umibudo" Seaweed and Trout Roe Garden Style  
近海魚とセーイカのタルタル 海ぶどうとマスの卵添え “庭園風”

Okinawan Clam Chowder Soup  
沖縄県産貝類のクラムチャウダースープ

Steamed Okinawan White Fish, "Asa" Seaweed and Dried Tomatoes, Pan-fried Homard Lobster and Scallop, Saffron Sauce  
近海白身魚とアーサ、ドライマトのヴァプール オマール海老と帆立のボワレ添え サフランソース

Roasted Japanese Beef Sirloin with Seasonal Vegetables and Black Truffle, Ruby Port Wine Sauce  
和牛サーロインのロティ 旬野菜と黒トリュフ添え ルビーポルトワインソース

Three kinds of Bread  
パン3種

Please choose your favorite one from the wedding dessert menu  
デザートメニューの中から好きなものを一つお選びください

Coffee or Tea  
コーヒー又は紅茶



※利用会場により使用する器が異なります。



# Selenite

セレナイト



Fanuan Special Assorted Appetizer  
ファヌアン特製オードヴルヴァリエ

Abalone and Consomme Royale  
アワビとコンソメのロワイヤルに金粉を浮かべて・・・

Braised Flounder and Scallop Mousse with Truffle, Champagne Sauce  
平目とホタテのムースのブレゼ トリュフ添え シャンパンソース

Pan-fried Japanese Beef, Sauteed Herb-Breaded "Agu" Pork with Seasonal Vegetables, Madeira Sauce  
和牛フィレ肉のポワレとあぐー豚の香草パン粉焼き 季節の温野菜を添えて マデラソース

Three kinds of Bread  
パン3種

Please choose your favorite one from the wedding dessert menu  
デザートメニューの中から好きなものを一つお選びください

Coffee or Tea  
コーヒー又は紅茶

# Wedding Desserts & Sherbets Menu



A



B



C



D

## Dessert

デザート

- A Passion Fruit and Ruby Port Wine Mousse with Raspberry Sauce  
パッションフルーツとルビーポルトワインのムース ラズベリーのソースを添えて
- B Seasonal Fruits Terrine with Mango Sauce  
季節のフルーツのテリーヌ マンゴーソースとともに
- C "Tankan" Orange Brulee and Macaron with Pistachio Sauce  
タンカンのブリュレ ハートのマカロン ピスタチオソースを添えて
- D "Awamori" Liquor Chocolate Mousse, "Beniimo" Potato Mousse with Coconut Sherbet  
泡盛を使ったチョコレートムースと紅芋ムースのアンサンブル ココナッツアイス添え



## Sherbet

シャーベット

メインディッシュを美味しく召し上がっていただくための一品。  
テーブルを華やかに彩ります。

Red and White Sherbet

紅白のシャーベット

(紅=ハイビスカス&ローゼル / Hibiscus and Roselle)

(白=島マース&サンニン / Okinawan Salt and Shell Ginger)

※オプションメニュー



※利用会場により使用する器が異なります。



# Wedding Cake



## Tropical

トロピカル

南国のフルーツをふんだんに用い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       |

※季節に合わせた旬のフルーツを使用するため、写真とは異なるフルーツを使用する場合もございます。



## Pure White

ピュア・ホワイト

純白のウェディングをイメージし、フレッシュ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・ウィスキー  
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ずつにご注文をお取りし、ご要望のドリンクをご用意いたします。