



プランA

【オードブル盛り合わせ】

ミヌダル・ポーポー・島豆腐ムース
沖縄県産もずく酢

【冷製料理】

マグロとカンパチのマリネ
海ぶどうサラダ添え

イタリア産生ハムの盛り合わせ
ピクルスとドライフルーツと共に

【温製料理】

アマダイの鱗焼き ノイリーソース

オマールエビのボワレ 香草ソース

鴨肉のボワレ マデラソース

あぐー豚ロースのロースト
マルサラソース

牛フィレ肉のロースト ジュ添え

【和食】

寿司盛り合わせ

稲庭うどん

【デザート】

パティシエ特製デザート盛り合わせ：14種
苺のショートケーキ・ロールケーキ・オペラ
マンゴームース・ラズベリームース
シークワーサームース・プティシュー
スフレフロマージュ・マルジョレーヌ
クラシックショコラ・フルーツタルト
パウンドケーキ・マカロン2種

プランB

【冷製料理】

マグロと魚介類のマリネ 香草ソース

オードブルパリエ

コールドミートと生ハムの盛り合わせ

【温製料理】

自身魚と手長エビのロースト
トマトクリームソース

フエダイのソテー 琉球もろみ酢ソース

鶏モモ肉のソテー マスタードソース

合鴨とフォアグラのボワレ マデラソース

ローストポーク マルサラソース

牛サーロインのタリアータ ジュソース

【和食】

寿司盛り合わせ

稲庭うどん

【デザート】

パティシエ特製デザート盛り合わせ：10種
苺のショートケーキ・ロールケーキ・オペラ
マンゴームース・フランボワーズムース
シークワーサームース・プティシュー
スフレフロマージュ・マルジョレーヌ
パウンドケーキ

プランC

【冷製料理】

オードブルパリエ

カジキとサーモンのマリネ 彩野菜添え

コールドミートの盛り合わせ

【温製料理】

魚介のムース ヴァンプランソース

フエダイのソテー 琉球もろみ酢ソース

ソフトシェルシュリンプのフリット
タルタルソースとレモン添え

鶏モモ肉のソテー 棒棒鶏ソース

ローストポーク グレイビーソース

牛サーロインのタリアータ ジュソース

【和食】

寿司盛り合わせ

稲庭うどん

【デザート】

パティシエ特製デザート盛り合わせ：8種
苺のショートケーキ・マルジョレーヌ
オペラ・マンゴームース
フランボワーズムース
シークワーサームース・プティシュー
スフレフロマージュ

フリースドリンクメニュー（2時間）

プランA

オリオンビール（中瓶）・泡盛（古龍）・ウイスキー・ハイボール・ワイン（赤・白）・スパークリングワイン
レモンサワー・ロングカクテル（カンパリソーダ・ジントニック等）・ノンアルコールビール（小瓶）
コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶

プランB

オリオンビール（中瓶）・泡盛（古龍）・ウイスキー・ハイボール・ワイン（赤・白）・レモンサワー
ノンアルコールビール（小瓶）・コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶

プランC

オリオンビール（中瓶）・泡盛（古龍）・ウイスキー・ハイボール・ノンアルコールビール（小瓶）
コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶

※季節や食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。