

for You
Wedding Cuisine
by

PALACE



a guide for
Wedding Menu

おふたりに

お招きした方々に

素敵なひとときを……………

オードブルからデザートまで自由に組み立てていただける

オーダーメイド感覚のウェディングメニュー

シェフがおすすめするフランス料理 日本料理 中国料理から

おふたりがカスタマイズした世界に一つのコース

佳き日を彩る おふたりらしい料理の数々が

祝宴をより華やかに演出します

お問い合わせは 0537 (22) 0111

パレスホテル掛川

〒436-0028 静岡県掛川市亀の甲2-8-5
TEL 0537(22)0111 FAX 0537(22)1515
URL <http://www.palacehotel-kakegawa.com>

オードブル

オードブルは、ゲストの方も心待ちにしている大切な一品
和食、中国料理を取り入れて、見た目もよく食べごたえもあるものをご用意しています。

Hors-d'œuvre



■H-1 スモークサーモン ハーブ野菜とともに
2,100円



■H-2 海の幸のテリーヌ 野菜のソースを添えて
2,520円



■H-3 海鮮カルパッチョ 柚子胡麻ドレッシング
2,835円



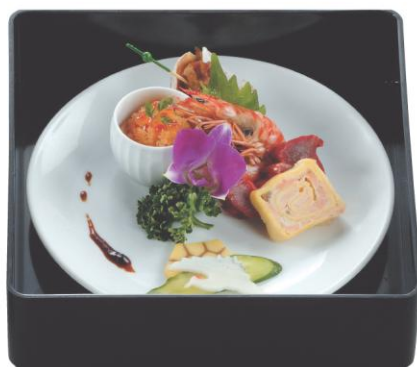
■H-4 シャラン産鴨肉のロティとフレッシュフォアグラのポワレ
3,465円



■H-5 お祝い肴
2,100円



■H-6 お祝い肴
2,625円



■H-7 季節の祝前菜
2,100円



■H-8 季節の祝前菜
2,625円

スープ・お祝椀

スープも和・洋・中の出来立てをお届けします。
幅広い年齢のゲストにも喜んで召し上がっていただけます。

Soup



■S-1 クリームコーンスープ
840円



■S-2 旬野菜入りコンソメスープ
1,155円



■S-3 オニオングラタン
1,365円



■S-4 鮑入りコンソメスープ 真珠を浮かべて
1,575円



■S-5 お祝椀 海老しんじょう
840円



■S-6 お祝椀 はまぐり潮仕立て
945円



■S-7 鶏肉と貝柱入り蒸しスープ
840円



■S-8 スワイ蟹入りふかひれスープ
1,680円

魚料理

お魚料理は、平目をはじめ鯛や帆立貝など、ゲストの顔ぶれに合わせて多数の食材をご用意しています。伊勢海老やフカヒレを使った贅沢なお料理も。

Poisson



■ P-1 平目の洋酒蒸し柑橘風味バターソース
2,520円



■ P-2 真鯛のポワレ フレッシュトマトソース
3,465円



■ P-3 帆立貝とタラバ蟹の網焼き 紅白ソース
3,990円



■ P-4 お祝い揚げ
2,520円



■ P-5 お造り
2,520円



■ P-6 お造り
3,675円



■ P-7 伊勢海老彩り焼き
3,465円



■ P-8 大正海老のチリソース煮
2,520円



■ P-9 伊勢海老と帆立の二種盛り
2,940円



■ P-10 ふかひれ姿煮込み茶碗蒸し金ばくのせ
3,465円

肉料理

ゲストの方が最も期待するメイン料理。牛フィレ肉や和牛ロースにシェフが自信をもってお勧めするソースと野菜サラダとともに召し上がりください。お肉料理にうつるまでの間にお口直しのシャーベットもいかがでしょうか。

Viande



■V-1 ロースビーフ 柚子胡椒風味グレイソース (サラダ付)
2,940円



■V-2 牛フィレステーキと焼きたてパイのデュオ マデラソース (サラダ付)
3,465円



■V-3 特撰牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース (サラダ付)
3,990円



■V-4 国産牛ロースステーキ (サラダ付)
4,410円



■V-5 フィレビーフのロティ ポワブラードソース (サラダ付)
4,830円



■V-6 国産牛フィレ肉のグリエ ペリグーソース (サラダ付)
5,250円

お口直し

Sorbets



■Sh-1 季節のシャーベット
420円



■Sh-2 パッションフルーツグラニテ
525円

お食事

メインディッシュのあとの仕上げの一品。
プラスアルファのおもてなしがゲストの心をくすぐります。

Dish



■D-1 パン(バターロール・くるみ・クロワッサン)
735円



■D-2 赤飯(赤出し付)
735円



■D-3 手まり寿司
1,365円



■D-4 寿司(吸物付)
1,575円



■D-5 蕎麦
735円



■D-6 中華ちまき
735円

デザート・フルーツ

ムースや菓子、中華菓子など見た目にもかわいいデザートをご用意しました。
みずみずしいフルーツは、お子様からご年配の方まで年令を問わずうれしいもの。

Dessert & Fruit



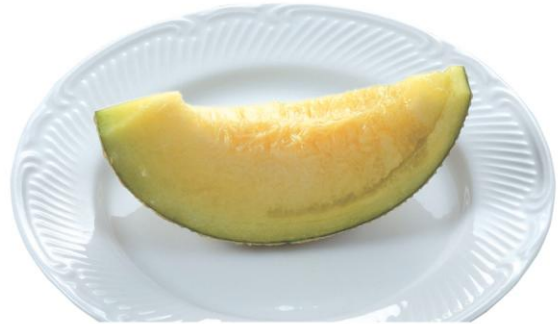
■F-1 フルーツ
945円



■F-2 スワンの微笑み
1,155円



■F-3 二色のチョコレートムース ベリーとともに
1,575円



■F-4 マスクメロン
1,365円



■F-5 季節の和菓子(一皿)
1,155円



■H-6 メロン入り杏仁豆腐
9,45円



■F-7 中華2点盛スイーツ
1,155円



■H-8 中華3点盛スイーツ
1,575円