

Cuisine Française

料理&飲み物

MARY WEDDING

Cuisine

料理

※コース料理メニュー 11,880 円～（前菜①+前菜②+スープ+肉料理+デザート）のご用意もございます。また、料理を単品ごとに差し替えてオリジナルコースをお作りいただけます。

フルコース料理 基本メニュー

（前菜①+前菜②+スープ+魚料理+肉料理+デザート）

14,040 円（お一人様）

Premier 前菜①



帆立貝風味のブランマンジェ
ガスパチョ仕立て

帆立貝の甘み、海の香りをトマトベースの上品な
スープで引き立てた冷製の一品。絶妙なコンビ
ネーションが食欲をさらにそそります。



祝宴前のアミューズとオードブル
バリエアラセゾン（+1,080 円）

スモークサーモンムース・イカ・イクラをグラスに
飾った先附と色彩豊かなブティオードブルの数々は
味だけでなく見た目もかわいい女性に人気の一品。



カニと白身魚のセルクル
カレー風味のヨーグルトソース（+540 円）

ずわい蟹と白身魚のマリネのタルタルをセルクルに詰め、
蟹足のサラダと酸味のきいたガムヴェールとレモンの
ゼックを添えた色鮮やかな一品。

Hors-d'oeuvre 前菜②



北海ボタン海老と野菜のプレスセ

オクラやミニコーンなどの野菜をボタン海老と共に
キャベツで巻いてコンソメジュレで固めた野菜と
海老の甘みが引き立つ爽やかなテリース仕立て。



仏産フォワグラソーと
季節の果実のコンポート（+1,080 円）

甘い果実のコンポートはバニラやシナモンの
エッセンスでフォワグラの食感を際立たせます。
カリッと香ばしく焼かれたフォワグラの表面に
滋味を感じる逸品。



鴨胸肉とフォワグラのムース
ミルフィュー仕立て（+540 円）

鴨胸肉の赤ワインマリネを滑らかなフォワグラ
ムースと軽やかなパイ生地を挟みマスタードを
効かせたソースで仕上げました。

Soupe スープ

基本
メニュー



いろいろ野菜のポタージュ

洋蔥・人参・セロリ・キャベツ・玉葱などの
野菜にベーコンを入れて旨みと甘みがとけ
込んだ口当たりまろやかなスープ。



三種の野菜のグラデーショ
冷製クリームスープ

赤ピーマン・ブロッコリー・ヴィシソワーズ
三種の野菜でグラデーショした、暑い季節に
ぴったりのスープ。



ほろほろ鳥と木の子
トリュフのコンソメスープ
〔またはジュレ〕（+540 円）

一週間かけて仕上げたコンソメスープに
トリュフで薫り付けしほろほろ鳥と
キノコの蒸し焼きを加えた上品なスープ。



伊勢エビタビオカ入り
コンソメスープ（+1,080 円）

低温でゆっくりと、蒸すように火を入れた
国産伊勢海老と紅白のタビオカ入り自家製
コンソメスープ。

Poisson 魚料理



基本
メニュー

天然ずききのボワレ
修道士が作ったとされるリキュール
ペルノー酒ソース

料理長自ら築地市場へ通い選んだこだわりの天然ずききを丁寧に
焼き上げ、ペルノー酒ソースのハーブの香りとともにいただく一品。
旨味を含んだリゾットとの相性も抜群です。



河豚(フグ)のボワレ サフラントマト
& ジュドオマールソース（+540 円）

オリーブオイルでボワレした河豚をプロヴァンス風の
オマール海老のソースでお召し上がりいただく贅沢な
一品。



オマール海老のテルミドール
クボウスタイル（+1,620 円）

オマール海老・トリュフ・マッシュルームの
グラタン仕立て。甲殻類特有の旨味とコクが
堪能できるソースで仕上げた贅沢な逸品です。



真鯛の白ワイン蒸しキャビア添え
ベルモットソース（+1,080 円）

天然真鯛の白ワイン蒸しと魚のムースをサンド。
からすみ・キャビアを添えました。香草風味の
爽やかなソースでお召し上がりください。

Viande 肉料理



基本
メニュー

スペイン王室謹上 イベリコ黒豚のソテー ジェノベーゼソース

スペイン王室御用達ブランドのイベリコペジョータをフォンドヴォーとバジリコや松の実、
オリーブオイルなどで作ったソースでお召し上がりいただきます。



国産牛フィレ肉のソテー
ボルドー赤ワインソース（+1,620 円）

国産牛フィレ肉のソテーと色彩の温野菜を赤ワイン
ソースと一緒に盛りつけた華やかな一品です。



仏産鴨胸肉とフォアグラのロティ
マディラ酒ソース（+1,080 円）

フランス産マグレドカナルとフォアグラを
オープンでじっくりと焼きました。マディラ酒の
甘酸っぱい口当たりのソースが胸肉の食感を
演出します。



和牛フィレ肉とフォアグラのロシーニスタイル（+2,700 円）

霜降り和牛のフィレ肉とフレッシュフォアグラをソテーし、フォンドボー・
マディラ酒・トリュフを使った薫り際立つ豪華なソースはフランスの王道です。

Dessert デザート



基本
メニュー

デセール ドゥ クボウ

パティシエが心を込めて手作りする、旬のフルーツを使った
季節を感じるデザートをお楽しみください。



マリアージュ デセール プリュム（+540 円）

ハッピーウェディング 羽根のチョコレート飾り。



マリアージュ デセール
メッセージ（+540 円）

ボンマリアージュ メッセージ入り。

Boissons 飲み物

🍷 オランジェリー 4,320 円 Orangerie

- 乾杯用ドリンク
白ワインにて乾杯となります
- ビール
レストランお任せとなります
- ワイン
白ワイン<フランス産>
赤ワイン<フランス産>
- その他アルコール
ウィスキー
日本酒
ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
オレンジジュース
ウーロン茶



🍷 オルセー 5,400 円 Orsay

- 乾杯用ヴァン ムスー(スパークリングワイン)
※以下の4種類からお選びいただけます
・ビュルドブランケット<No. 1>
・レジャメル ブリュット
・エドモント テリー ブリュット ロゼ
・シャルマ ブリュッド ブランド ブラン
- ビール
※以下の4種類からお選びいただけます
・YEBISUビール
・麒麟ビール (一番搾り)
・アサヒスーパードライ
・サントリー ザ モルツ
- ワイン
白ワイン<フランス産>
赤ワイン<フランス産>
ロゼワイン<ロゼダンジュ>
- その他アルコール
ウィスキー
日本酒
焼酎<麦・芋>
ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
オレンジジュース
ウーロン茶
ピンクグレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール
ペリエ

🍷 プラド 6,150 円 Prado

- 乾杯用シャンパン
※以下の4種類からお選びいただけます
・ローランペリエ(ウィリアム王子晩餐会使用)
・モエエ シャンドン
・ボメリー ブリュット ロワイヤル
・テダンジエ
- ビール
※以下の4種類からお選びいただけます
・YEBISUビール
・麒麟ビール (一番搾り)
・アサヒスーパードライ
・サントリー ザ モルツ
- ワイン
白ワイン<フランス産>
赤ワイン<フランス産>
ロゼワイン<ロゼダンジュ>
- カクテル
カシスオレンジ
モスコミュール 他 数種
- その他アルコール
ウィスキー
日本酒
焼酎<麦・芋>
ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
オレンジジュース
ウーロン茶
ピンクグレープフルーツジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール
ペリエ

🍷 お子様メニュー



2歳～5歳くらいのお子様向け 3,780 円

- ・サンドイッチ
- ・コーンポタージュ
- ・魚のフライ
- ・ミニハンバーグ
- ・アイスクリーム



小学校低学年くらいのお子様向け 6,480 円

- ・オードブル
- ・コーンポタージュ
- ・車海老のフライ
- ・タルタルソース添え
- ・牛フィレ肉のソテー
- ・デザート(パフェ)
- ・パン

※ヴァン・ムスー及びシャンパンは乾杯分のみ含まれますが、それ以外のドリンクはフリードリンクとなります。
※お子様のお飲物はソフトドリンクを1,620円にてご提供いたします。
※仕入れの都合により、食材の変更をする場合もございます。
※メニュー改定を行う場合もございます、あらかじめご了承のほどお願いいたします。
※消費税8%が含まれております。