

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+魚料理+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。

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皿。

基本
メニュー

Hors-d'oeuvre 前菜②



北海ボタン海老と野菜のプレッセ

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ヌ仕立て。

仏産フォワグラソテーと
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
ミルフィーユ仕立て (+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で挟みマスタードを効かせたソースで仕上げました。

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ボムヴェールとレモンのセックを添えた色鮮やかな一皿。

Soupe スープ

※どちらかお選びください

基本
メニュー



基本
メニュー

三種の野菜のグラデーション 冷製クリームスープ

赤ビーマン・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ンした、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
低温でゆっくりと、蒸すように火を入れた
伊勢エビタビオカ入り自家製
コンソメスープ。

Poisson 魚料理



天然すずきのポワレ
修道士が作ったとされるリキュール
ペルノーノ酒ソース

料理長自ら築地市場へ通い選んだこだわりの天然すずきを丁寧に
焼き上げ、ペルノーノ酒ソースのハーブの香りとともにいただく一皿。
旨味を含んだリゾットとの相性も抜群です。

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

オリーブオイルでポ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
ペルモットソース (+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



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ベ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けます。



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とりどり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皿です。



和牛フィレ肉とフォアグラのロッシニスタイル (+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、フォンドボーラ
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レンチの王道です。



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・カナルとフォワグラを
オーブ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。

Dessert デザート



基本
メニュー

デセール ドウ クボウ

バティシェ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
メサージュ (+540円)

ポンマリアージュ 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
ウイスキー
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・ムースー(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・ブリュット・ブラン・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
 - ・キリンビール（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
ウイスキー
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
ピックル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
 - ・ローランベリエ（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・ロワイアル
 - ・テダンジェ

- ビール
※以下の4種類からお選びいただけます
 - ・YEBISUビール
 - ・キリンビール（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
ウイスキー
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
ピックル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・ムー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。