

《特選プラン》のご案内 10,800円～ (税込・ドリンク別)

ご予約
承ります



和食



＜ご参考メニュー＞

- 焼八寸 五種盛合せ
秋鮭西京焼き 黄味カステラ 焼舞茸の浸し
長茄子とおくら 蟹いくら掛け
- 椀替り 松茸と鰻の土瓶蒸し
- 造里 旬の魚色々
- 強肴 国産牛サーロイン朴葉味噌焼
- 揚物 **【実演】** 穴子一本揚
- 食事 栗御飯 香の物 麦味噌汁
- 食後 丸十ようかん、梨のコンポート、ぶどう

中華



＜ご参考メニュー＞

- 魚介と彩り三浦野菜のオードブル
エスプーマソース
- フカヒレの姿自家製白湯上海風煮込み
茶碗蒸し仕立て
- 大海老二種の料理とチャイニーズライトスナック
- 四川烤鴨チャイナクレープ包み
- 【実演】** 国産牛の中華風ステーキ
ガーリックソース
- 鮑とレタスのXO醤入り炒飯
- 甜点心3点盛
大粒タピオカのマンゴーソース なめらか杏仁
ルビーグレープフルーツ

和洋中折衷



＜ご参考メニュー＞

- 前菜 合鴨ロース煮、サーモンと青林檎
胡麻豆腐、姫とまとサラダ射込み
柿とマスカット 白和え
- フカヒレ姿 干し貝柱入り清湯スープ
- 寿司向う 旬の魚とおまかせ寿司
- 国産牛赤ワインマリネのステーキ
リンゴグラッセ グレイビーソース
- 蟹と帆立のバジル風味 リングイネパスタ
- ココナッツパバロア 季節のフルーツ添え

- 《実演チョイス》※下記より1品**
 ＜和食＞焼松茸と巻海老の飛騨コンロ焼き
 ＜中華＞鮑と木の子の包み蒸し
 ＜洋食＞ハモと白身魚のムース蒸し焼き
 シャンパンウニソース

洋食



＜ご参考メニュー＞

- ＜アミューズ＞ アボカドとフルーツマトのカクテル
キャビア添え
- ＜オードヴル＞ 帆立と銀鮭のタルタルサワークリーム
旬の野菜とイクラと共に
- ＜ロワイアル＞ カニと銀杏のロワイアル
- ＜魚料理＞ 海老と鮮魚のムース
オマールエビのグリエ飾り
オマールソース エストラゴン風味
- ＜肉料理＞ 国産牛仏産岩塩ロースト ゴマの香り
ボルドレーズソース トリュフ風味
- ＜食事＞ 秋香の舞茸とパンチェッタの Pasta
- ＜デザート＞ チーズのクレームブリュレ
マロングラッセとカシスのソルベ

和洋中折衷《実演チョイス》下記より1品



上記以外のご予算も承ります。お気軽にご連絡下さい。

TEL.046-825-1234(営業部)



〒238-0007

神奈川県横須賀市若松町2-8 [京浜急行横須賀中央駅前]
URL: <http://www.central-wedding.com>

