

メニュー申込書

お名前(新郎)	
お名前(新婦)	
日付	

お料理	コース名
	お品書き

記入例

お名前(新郎)	Masaaki
お名前(新婦)	Mayumi
日付	2010年5月16日

お料理	コース名	Menu "Mariage" ※↑コース名がない場合は、なしとご記入ください。
	お品書き	Amuse-gueule 季節のアミューズ  Hors d'oeuvre froide 瀬戸内の魚介類とクスクスのタブレ仕立て オリーブとサフラン風味 赤ピーマンのピューレとイカスミのオブジェ  Soupe 播州赤鳥 ササミのフランとプチボワのスープ カプチーノ仕立てトリュフの香り  Poisson 明石 天然鯛のアラヴァプール アナゴと落のリゾットにのせて 昆布風味のコンソメ仕立て 山葵添え  Viande 国産牛のロティ 地野菜のフェスティバル添え 神戸ワインのソース  Avent dessert 生姜のブランマンジェと灘の酒ジュレ ジャスミン茶のソルベ添え 神戸南京町の香り  Gateau spécial "Mariage" 丹波産の大納言小豆をたっぷり使ったクリームで仕上げた フレッシュなイチゴのスペシャルウェディングケーキ  Café キャフェとプチフル

※ご記入頂いた通りレイアウトいたしますが、文字量によっては  
改行させていただく場合がございます。



〈レイアウト例〉

*Masaaki & Mayumi*

LE 16 MAI 2010

Menu “Mariage”

---

AMUSE-GUEULE  
季節のアミューズ

HORS D' OEUVRE FROIDE  
瀬戸内の魚介類とクスクスのタブレ仕立て オリーブとサフラン風味  
赤ピーマンのビュレとイカスミのオブジェ

SOUPE  
播州赤烏 ササミのフランとプチボワのスープ カプチーノ仕立て  
トリュフの香り

POISSON  
明石 天然鯛のアラヴァブール アナゴと露のリゾットにのせて  
昆布風味のコンソメ仕立て 山葵添え

VIANDE  
国産牛のロティ 地野菜のフェスティバル添え 神戸ワインのソース

AVENT DESSERT  
生姜のブランマンジェと灘の酒ジュレ ジャスミン茶のソルベ添え  
神戸南京町の香り

GATEAU SPÉCIAL “MARIAGE”  
丹波産の大納言小豆をたっぷり使ったクリームで仕上げた  
フレッシュなイチゴのスペシャルウェディングケーキ

CAFÉ  
キャフェとプチフル

---