



Carino Style

オールシットイングでゆっくりお召し上がりいただける、正統派のスタイル。
ウェディング料理の醍醐味を味わっていただける、美しく優雅なコースです。

Menu

Hors-d'œuvre froid

— 冷たいオードブル —

色鮮やかな鮭、サーモン、甘海老のタルタル
旬の野菜達 レモン風味 帆立貝柱とモッツアレラチーズ
ストロベリーのカプレーゼ パルマ産生ハムを添えて

Hors d'œuvre chaudes

— 温かいオードブル —

インカ芋チップと柔らかく蒸し上げた
鮑のブルゴーニュ風
鮑の肝ソースとクリーミーなカリフラワーのピューレ
ルッコラのサラダと共に

Soupe

— スープ —

鳴門金時と栗のクリームスープ カプチーノの仕立て
こんがりと焼き上げたフォアグラのソテーと
イタリア産秋トリュフ を浮かべて

Poissons

— 魚料理 —

カナダ産、活きオマール海老のグラチネ
茸風味のサバイヨンソース
山の幸と海の幸の出会い 濃厚なアメリカヌソースで

Viandes

— 肉料理 —

国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインのソース
様々な季節の野菜を添えて

Risotto

— リゾット —

ズワイ蟹とアスパラガスのリゾット

Desserts

— デザート —

栗のティラミスと無花果のセミフレッド
季節のフルーツ添え

Pain et Café

3種類のパンとカフェ