

結納 顔合せプラン



6名様 ¥82,000
(お一人様追加 ¥10,000)



6名様 ¥102,000
(お一人様追加 ¥13,500)

◆プラン内容◆



お料理

日本料理 または フランス料理

プランによりお選びいただける
お料理が異なります



乾杯用

スパークリングワイン

ボトル1本

室料

和室 または 洋室

卓上装花

デザインは
お任せとなります

記念撮影

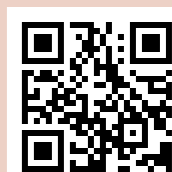
(キャビネサイズ11×16cm 1ポーズ3枚仕上げ)

カメラマンがご両家の
大切なシーンを撮影いたします



- ※ 4名様よりご利用いただけます (料金など詳しくはお問合せください)
- ※ 当日の式進行は経験豊かなスタッフがお手伝いいたします
- ※ 結納品・スナップアルバム・スタジオ写真なども別途承ります
- ※ 美容着付け・衣装のご予約も承ります

※ 記載の料金には消費税、サービス料10%が含まれております
※ プラン対象期間：2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)
※ 写真はイメージです



日本料理



A プラン

- 御祝肴 祝肴の三種盛り合わせ
- 御祝椀 紅白榎真丈 紅白短冊 茸 青味 金箔
- 御造里 季節の魚三種盛り
紅白妻 祝い芽物一式 紅蓼 山葵 醤油
- 御家喜物 季節の焼き魚 紅白蒲鉾 お多福豆 紅白はじかみ
- 御多喜合 巻き湯葉竹見立て 鶴筍 亀芋
松南瓜 手毬麩 梅人参 青味
- 御強肴 海老真丈紅白新引き揚げ
金銀稻穂 青味 赤卸し 美味出汁
- 御祝飯 赤飯 香の物
- 留椀 袱紗仕立て 豆腐 なめこ 青葱 粉山椒
- 食後 季節のデザート盛り合わせ

B プラン

- 御祝肴 祝肴の五種盛り合わせ
- 御祝椀 海老赤魚手毬真丈 紅白短冊 茸 青味 金箔
- 御造里 季節の魚三種盛り
紅白妻 祝い芽物一式 紅蓼 山葵 醤油
- 御家喜物 季節の焼き魚 牛肉照り焼き
お多福豆 紅白はじかみ
- 御多喜合 巻き湯葉竹見立て 鶴筍 亀芋 松南瓜
手毬麩 梅人参 青味 亀甲あん掛け
- 御強肴 海老真丈紅白新引き揚げ
金銀稻穂 青味 赤卸し 美味出汁
- 御寿物 紅白砵巻き 黄身酢掛け 海月 若布 胡瓜
- 御祝飯 赤飯 香の物
- 留椀 袱紗仕立て 豆腐 なめこ 青葱
- 食後 季節のデザート盛り合わせ

フランス料理



A プラン

- 食前のお愉しみ
- パテドカンパーニュとフォワグラのハーモニー
- カボチャのクリームスープ アーモンドの香り
- 真鯛の網焼き
- パプリカとトマトのソースペピラード
- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 季節の茸を添えて
- 苺とホワイトチョコレートのムース
- バニラの香るベリーのソース
- コーヒー 小菓子

B プラン

- 食前のお愉しみ
- 鮮魚のカルパッチョ
- ハーブサラダとキャビア添え
- 香り立つコンソメスープ
- シェリー酒風味
- 海老と帆立貝の網焼き
- 彩り野菜とサルサベルデ
- 牛フィレ肉のペッパーステーキ
- 茸のアラクレームとともに
- チーズケーキに季節のフルーツを添えて
- コーヒー 小菓子

※メニューは一例です 季節にあわせてご用意いたします ※写真はイメージです