

# AINO WEDDING PLAN

プラン・料金のご案内

## 顔合わせお食事会メニュー

¥8,800コース (税・サ込)



※個室のお席をご用意しております

### Appetizers 3types

けしの実入りタルト フルーツマトと真鯛のセビーチェ セルバチコの辛味  
生ハム3種類 柑橘類とイタリア産フレッシュチーズと共に  
燻製風味のこだわり卵と鱈の炙り タブナードソース

### Entrées

鮑の海藻蒸し 紫芋のポタージュ 柑橘香る蜂蜜風味のグラッセ

### Main Courses

旬彩の焼き野菜と特選牛のロースト  
薬味 レフォール 本わさび ガーリックチップ 伯方ソルト

### Staple food

欧風瀬戸内風火薬ご飯

### Méli-mélo de desserts

食後のお飲み物 ミニマルディーズ

※季節や天候によって 食材の仕入れ状況が変わりメニューを変更する場合がございます

### OPTION

本日も入荷の網元より届く天然鮮魚の魚料理 +2,200円 (税込)

### DRINK

フリードリンク (120分) 1,650円 (税込)  
フリードリンク・単品をご用意しております

スパークリングワイン・ビール・焼酎・日本酒  
ワイン・梅酒・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク各種

お料理はご希望に応じて「和洋折衷」でもご対応可能です

食物アレルギーをお持ちのお客様にもお楽しみいただけるよう出来る限りの対応に取り組んでおります  
お気軽にご相談下さいませ