

# 昴 婚礼料理 (フリードリンク付)

12,000 円 (サービス料・税込み)

RIVERS GARDEN CUISINE RIVERS GARDEN CUISINE RIVERS GARDEN CUISINE RIVERS GARDEN CUISINE RIVERS GARDEN CUISINE RIVERS GARDEN CUISINE RIVERS GARDEN CUISINE

## 祝会席

※季節によりメニューが変更になる場合がございます



※ 焼物はお魚かお肉をお選び頂けます。  
お肉：牛炙り焼 野菜添え 黒胡椒ソース



※ 焼物変更：伊勢海老のテルミドール  
(追加料金 831 円税サ込)  
一品として追加する場合  
(追加料金 2376 円税サ込)



- 先付 子持昆布 くこの実
- 吸物 夫婦蛤 結び昆布 三つ葉 柚子
- 造里 鯛扇盛 活車海老 甲烏賊 鮪中吐露 胡瓜井倉 寿昆布 芽物
- 煮物 鰻博多祝蒸し 扇南京 里芋 隠元豆 木の芽
- ※焼物 小鯛折込焼 山桃 甘酢生姜
- 蒸物 茶碗蒸し 柚子
- 揚物 団扇海老紅白揚 扇茄子 丸十 青唐 天出汁
- 酢物 たらば蟹と水前寺海苔の祝和え
- 食事 鯛御飯 木の芽
- 香物 三種盛
- 汁物 田舎味噌汁
- 甘味 お愉しみデザート

和ダイニング 昴 料理長 山本 一仁