

ALICE WEDDING MENU (大皿提供となります)

¥ 2750 (8品)	¥ 3300 (9品)	¥ 3850 (9品)	¥ 4400 (10品)
<p style="text-align: center;">●冷製料理</p> <p style="text-align: center;">季節のサラダ ハムとチーズの盛り合わせ 本日のプルスケッタ</p> <p style="text-align: center;">●温製料理</p> <p style="text-align: center;">鶏の唐揚げ&ポテトフライ 小海老のフリット チリマヨネーズ和え ポークシチュー 本日のパスタ</p> <p style="text-align: center;">●デザート</p> <p style="text-align: center;">本日のデザート</p>	<p style="text-align: center;">●冷製料理</p> <p style="text-align: center;">季節のサラダ ハムとチーズの盛り合わせ 本日のプルスケッタ</p> <p style="text-align: center;">●温製料理</p> <p style="text-align: center;">鶏の唐揚げ&ポテトフライ 小海老のフリット チリマヨネーズ和え ポークシチュー サーモンロフのパイ包み 本日のパスタ</p> <p style="text-align: center;">●デザート</p> <p style="text-align: center;">本日のデザート</p>	<p style="text-align: center;">●冷製料理</p> <p style="text-align: center;">季節のサラダ ハムとチーズの盛り合わせ 本日のプルスケッタ</p> <p style="text-align: center;">●温製料理</p> <p style="text-align: center;">鶏の唐揚げ&ポテトフライ 小海老のフリット チリマヨネーズ和え 牛肉の赤ワイン煮 サーモンロフのパイ包み 本日のパスタ</p> <p style="text-align: center;">●デザート</p> <p style="text-align: center;">本日のデザート</p>	<p style="text-align: center;">●冷製料理</p> <p style="text-align: center;">シーザーサラダ ドライフルーツとナッツのプレッセ ハムとチーズの盛り合わせ 本日のプルスケッタ</p> <p style="text-align: center;">●温製料理</p> <p style="text-align: center;">鶏の唐揚げ&ポテトフライ 本日の魚料理 小海老のフリット チリマヨネーズ和え 牛肉の赤ワイン煮 本日のパスタ</p> <p style="text-align: center;">●デザート</p> <p style="text-align: center;">本日のデザート</p>
¥ 5500(10品)	¥ 6600 (10品)	Free drink (90分)	option
<p style="text-align: center;">●冷製料理</p> <p style="text-align: center;">鴨のパストラミ トマトとモツァレラチーズのカプレーゼ 海の幸のテリーヌ ドライフルーツとナッツのプレッセ</p> <p style="text-align: center;">●温製料理</p> <p style="text-align: center;">トリュフと本日のキッシュ 本日の魚料理 アランチーニ (ライスコロッケ) 牛頬肉の赤ワイン煮 本日のパスタ</p> <p style="text-align: center;">●デザート</p> <p style="text-align: center;">シェフのおすすめデザート</p>	<p style="text-align: center;">●冷製料理</p> <p style="text-align: center;">銘柄鶏のハーブロール 海の幸のテリーヌ カニとアボカドのコンポジション マスカルポーネ・スモークサーモンガレット</p> <p style="text-align: center;">●温製料理</p> <p style="text-align: center;">トリュフと本日のキッシュ 本日の魚料理 豚肩ロースの炙り焼き 牛頬肉の赤ワイン煮 トリュフのカルボナーラ</p> <p style="text-align: center;">●デザート</p> <p style="text-align: center;">シェフのおすすめデザート</p>	<p>ウェルカムドリンク有 ¥2,200 ※開宴30分前からとなります</p> <p>ウェルカムドリンク無 ¥1,815</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p style="text-align: center;">赤・白ワイン・ウィスキー・焼酎 ビール・カクテル・サワー各種 ソフトドリンク各種</p>	<p style="text-align: center;">飲み放題プランに+ ¥550で 乾杯用スパークリングワインを ご用意いたします</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div>

※メニューは、仕入状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。 ※表示価格は、税込価格です。

Wedding cake price list



size	25cm×35cm	35cm×40cm	35cm×50cm
price	¥ 33,000	¥ 44,000	¥ 55,000

※表示金額は、税込みです。

プレートメッセージのご希望がございましたら、ご相談ください。