

Hors d'oeuvre オードブル



お慶びアミューズパレット



海の幸と野菜の
ガーデニア風



ノルウェーサーモンの
ミキユイと
アボカドのミルフィーユ風
オムレツ



フォアグラのテリーヌ
シャンパンゼリー添え



前菜七種盛り

Sashimi / Hors d'oeuvre お造り / オードブル(温製)



お造りA
(鯛花造り・サザエ・
中トロ)



お造りB
(鯛花造り・ハマチ・
たこ)



オマール海老と
帆立のムース
ココットドーム仕立て



フォアグラとセーフ草の
カダイフ包み焼
トリュフソース



魚介とキノコのレタス包み
クリーミーな野菜の
ピュレ添え

Meat 肉料理



牛フィレ肉の
ウェリントン 温野菜



和牛サーロインの
ローストビーフ
ホースラディッシュ添え



和牛サーロインの
カットステーキ
大根おろし添え
和風ソース



和牛フィレ肉
ロッシェニ
ペリグーソース



和牛フィレ肉グリル
ペッパーソース

Salad サラダ



シーザーサラダ



サラダコンポーゼ



グリーンサラダ



グレープフルーツと
レタスのサラダ



温野菜
ホットドレッシング

Sushi / Others 寿司 / その他



海鮮ちらし寿司



にぎり寿司



鯛 赤飯



鯛 飯



ハスの葉で包んだ
中国おこわ
フカヒレあんかけ

Dessert デザートと デミコーヒー



ガトーショコラ
ジュエリーボックスの
贈りもの



季節の果実と
白い貴婦人風



ココナッツ風味の
ブランマンジェと
マカロン



静岡メロンと苺



燕の巣とマンゴープリン
フルーツ添え

Soup スープ



きのこたっぷりの
コンソメ
パイ包み焼



ピシソワーズに
コンソメジュレを浮かせて
(冷製・夏季限定)



季節のスープ
カプチーノスタイル



チキンと野菜の
クリームスープ



蛤の清し仕立て

Seafood 魚介料理



伝統のオマール海老
テルミドール



来島鯛とタラバ蟹の
クリスピーパンチェッタ添え
エビスソース



祝鯛と天使海老の
シャボンのせ
ブルーラン



季節野菜と鮮魚の
蒸し物



伊勢海老の
チリソース・マヨソース



鮑となまこの煮込み



フカヒレの姿煮
(+1,050円)

Sorbet ソルベ



愛媛みかん 柚子 グレープフルーツ



青リンゴ シャンパン



Chef Collection シェフコレクション ¥14,700

大切なひとときだから、ひと皿ひと皿にも感謝とまごころと一緒に添えたい。
今治国際ホテルはおふたりのご希望を叶えられるセレクトメニューをご用意いたしました。
お好みのひと皿を自由に組み合わせおふたりだけのオリジナルメニューをお創りください。