

# Wedding Cuisine A N A C R O W N E P L A Z A K Y O T O







#### Course W-12

# 洋コース「ネージュ」

- ◆ノルウエー産サーモンマリネのルーレ イクラ添え バジルソース
- ◆フォアグラのフランとフォアグラトリュフソース
- ◆オニオンスープパイ包み焼きチーズの香り または 林檎のビシソワーズ
- ◆オマール海老と真鯛と帆立貝のポワレアメリカンソースオレンジ風味の泡ソース添え
- ◆洋梨酒のグラニテ
- ◆国産牛フィレ肉ステーキパベ風 ソースバンルージュと温野菜添え
- ◆燃えるチェリージュビレとバニラアイスクリーム
- ◆コーヒー ◆プティフール ◆ブールパン



ノルウエー産サーモンマリネの ルーレ イクラ添え バジルソース



オニオンスープパイ包み焼き チーズの香り



林檎のビシソワーズ



フォアグラのフランと フォアグラトリュフソース



オマール海老と真鯛と帆立貝のポワレアメリカンソースオレンジ風味の泡ソース添え



洋梨酒のグラニテ



国産牛フィレ肉ステーキパベ風ソースバンルージュと温野菜添え



燃えるチェリージュビレと バニラアイスクリーム



プティフール



### Course WH-12

## オマール海老コース「アトレ」

- ◆小海老と帆立貝とオレンジ・根セロリのムース
- ◆オニオンスープパイ包み焼きチーズの香り または 冷たいダブルコンソメとポテトと九条葱のビシソワーズ"京の夕暮れ"
- ◆活オマール海老のテルミドール アメリカンソース風味
- ◆洋梨酒のグラニテ
- ◆牛フィレ肉ステーキパベ風 ソースバンルージュと温野菜添え
- ◆燃えるチェリージュビレとバニラアイスクリーム
- ◆コーヒー ◆プティフール ◆ブールパン



小海老と帆立貝とオレンジ・ 根セロリのムース



オニオンスープパイ包み焼き チーズの香り



冷たいダブルコンソメとポテトと 九条葱のビシソワーズ"京の夕暮れ"



活オマール海老のテルミドール アメリカンソース風味



洋梨酒のグラニテ



国産牛フィレ肉ステーキパベ風 ソースバンルージュと温野菜添え



燃えるチェリージュビレと バニラアイスクリーム



プティフール



ブールパン