



プレジール
Plaisir

ご家族様や親しい友人と喜び(プレジール)を分かち合う
少人数様向けのご会食プラン

プラン内容

シェフおすすめの洋食コース

ソムリエおすすめドリンク・乾杯用スパークリングワイン
ウェディングケーキ(生クリーム&フルーツ)
卓上フラワーアレンジメント・テーブルクロス&ナフキン(ホワイト)
簡易ペーパーアイテム(席次表・席札・メニュー表)
音響設備一式・司会進行(ホテルスタッフ)
親族控室・来賓控室・会場費・サービス料

お一人様(6名様より)

¥15,000-

(税込¥16,500-)



MENU

amuse-bouche

烏賊と雲丹のタルティーヌ ~南仏の香り

entrée

虹色の貴婦人「海峡サーモン」と県産平目のカルパッチョ
フレッシュサラダのリース仕立て

soupe

オニオンのポタージュとローストオニオンのマリアージュ

poisson

下北産祝鯛のポワレ
長葱のフリットとトマトクーリーを添えて

granité

パイナップルとパッションフルーツのグラニテ

viande

トリュフをまとった牛フィレのローストと県産野菜のグリル

dessert

パティシエからの贈り物
ブランマンジェと季節のゼリー

pain・café・petit four