



ムッシュ
いとう

PARTY INFORMATION

— MENU —

婚礼二次会・各種パーティー向け

着席ビュッフェ

¥ 6,000-

サーモンの燻製
シャルキュトリ1種
サラダ6種
サンドイッチ
海の幸のクリームコロッケ
豚ロース肉の低温調理
本日のパスタ
本日のピラフ
フルーツ2種
デザート1種

¥ 7,000-

サーモンの燻製
シャルキュトリ1種
サラダ6種
サンドイッチ
本日のピザ1種
鮮魚のポワレ バルサミコソース
鶏モモ肉のトマト煮込み
豚ロース肉の低温調理
本日のパスタ
本日のピラフ
フルーツ2種
デザート1種

¥ 8,000-

サーモンの燻製 野菜のムース
シャルキュトリ2種
キッシュロレーヌと生ハム
ニース風サラダ
サンドイッチ
鮮魚のヴァプール デュクレレ風
鮮魚のポワレ バルサミコソース
鶏モモ肉の白ワイン煮込み
鴨胸肉のロースト マデラソース
本日のパスタ
ビーフピラフ
フルーツ3種
デザート2種

フリードリンク

瓶ビール
スパークリングワイン
赤ワイン、白ワイン
ウイスキー (水割り、ハイボール、オンザロック)
カシス (オレンジ割り、ソーダ割り、ウーロン割り)
カンパリ (オレンジ割り、ソーダ割り)
焼酎 (芋・麦)
オレンジジュース
ジンジャーエール
グレープフルーツジュース
烏龍茶

※季節によって変更がございますので、予めご了承くださいませ。

Other Option

- ◆ ウェディングケーキ (約40名様分) \25,000
追加一人分 \700
- ◆ フルーツパンチ \500
- ◆ ドリンク持ち込み (1本) \2,000
- ◆ スパークリングワイン
→シャンパーニュに変更 \1,500
- ◆ プロジェクター・スクリーン \15,000
- ◆ 機材設置サービス ¥22,000
- ◆ 音響映像オペレーター ¥30,000

— MENU —

婚礼1.5次会向け コース

¥10,000プラン

<アミューズ> 蟹の一口タルト

<冷前菜> 海の幸とバターナッツのムース 甲殻類のジュレ添え

<温前菜> マグレ鴨のロースト 無花果のソテー添え マデラソース

<魚料理> 鮮魚のポワレとオマール海老のムース リーヌ アメリケーヌソース

<肉料理> 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

<デザート> 酒粕とヨーグルトのムース 白桃のコンポート

¥15,000プラン

<アミューズ> 蟹の一口タルト

<冷前菜> 鱧と貝柱・野菜のテリーヌ キャビア添え

<温前菜> 剣先烏賊と茄子のファルシバルサミコソース

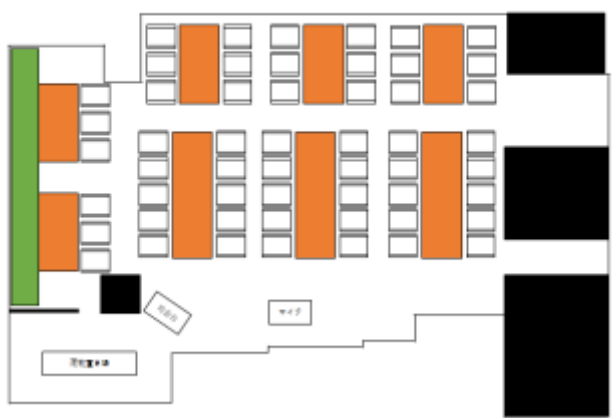
<魚料理> 鮮魚のポワレと手長海老のカダイフ包み アメリケーヌソース

<肉料理> 国産牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー 赤ワインソース

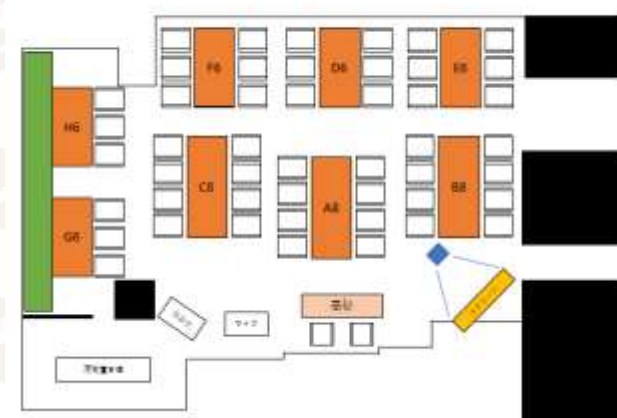
<デザート> 酒粕とヨーグルトのムース 白桃のコンポート



ムッシュいとう 通常宴会 最大60名様



ムッシュいとう 婚礼2次会 56名様



ムッシュいとう 立食 最大80名様

