



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

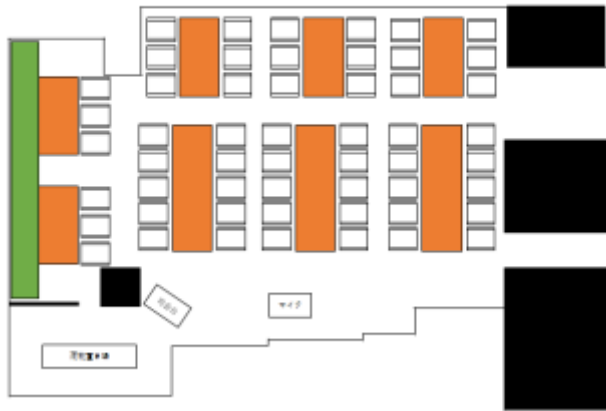
<温前菜> 剣先烏賊と茄子のファルシバルサミコソース

<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

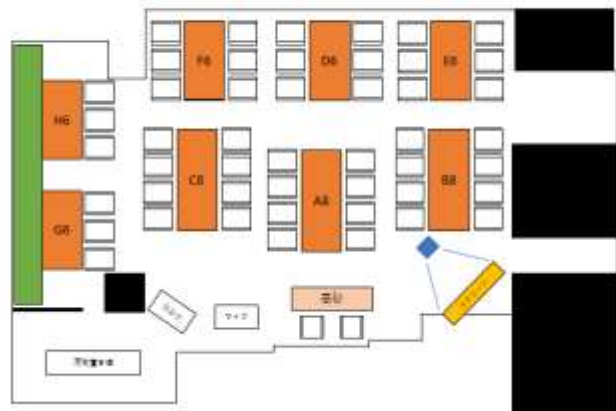
<肉料理> 国産牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー 赤ワインソース

<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

