

# ENCIELDES MARIAGE

THE BEST DAY WITH FABULOUS CATHEDRAL



宴会メニュー



## 洋コース



Cコースイメージ料理

### A コース

前菜	小海老のムース季節の野菜添え
スープ	ポタージュコーンスープ
魚料理	サーモンボワレシャンパンソース
デザート	プチガトー
	パン
	コーヒー

8,800円

### B コース

前菜	海の幸サラダ マンゴヴィネグレットソース
スープ	ポタージュパンブキン
魚料理	スズキムニエル ズッキーニムース添え
肉料理	ローストビーフ レフォールソース
デザート	マンゴプリントソルベ
	パン
	コーヒー

9,800円

### C コース

前菜	プロシュートとチーズロール 鴨のリリエット添え
スープ	コンソメブラタニエール
魚料理	甘ダイポワレ トマトホンジュソース
肉料理	牛ロースステーキ フォレストイール マデラソース
デザート	ティラミス フルーツ飾り
	パン
	コーヒー

10,800円

\*フリードリンク込みの金額になります。

\*ご予算に応じて対応いたします。

\*アレルギー対応いたしますので、あらかじめお申し付け下さいませ。

\*仕入れの状況により、食材が変わることがございますので、予めご了承くださいませ。

## 和懐石



A コース	先付 椀物 造里 焼物 炊物 御飯 デザート	胡麻豆腐・車海老・帆立貝・青菜・べっ甲餡 甘鯛・冬瓜・柚子 三種盛 鱈柚香焼 玉子けんちん煮・小芋・南瓜・湯葉・青菜・柚子 鮭御飯・赤出汁・香物 プチケーキ・フルーツ・コーヒー	9,800円
B コース	先付 椀物 造里 焼物 炊物 酢物 御飯 デザート	玉蜀黍豆腐・蛸・帆立貝・茗荷・オクラ掛け 海老真薯・椎茸・順才・柚子 三種盛 鱈雲丹焼 鱈と順才の玉蒸し・銀餡 鰻ざく和え かやく御飯・赤出汁・香物 ティラミスケーキ・コーヒー	10,800円
C コース	先付 椀物 造里 焼物 炊物 酢物 御飯 デザート	小鮎甘露煮・順才ゼリー寄せ・川海老・鶏松風・枝豆 鱈葛打ち・冬瓜・順才・柚子・梅肉 三種盛 牛肉の叩き・生野菜・卸し酢掛け 蛸柔煮・小芋・南瓜・湯葉・青菜・柚子 鱈酢漬け・車海老・帆立貝・酢取り茗荷・胡瓜・割酢 鯛茶漬け・香物 抹茶プリン・プチケーキ・コーヒー	11,800円

※

\*フリードリンク込みの金額になります。

\*ご予算に応じて対応いたします。

\*アレルギー対応いたしますので、あらかじめお申し付け下さいませ。

\*仕入れの状況により、食材が変わることがございますので、予めご了承くださいませ。

## 和洋折衷



Cコースイメージ料理

### A コース

サーモンカルパチョー  
 季節ポタージュ  
 お造り 三種盛り  
 白身魚グリル トマトソース  
 牛ロースステーキ シャリアピンソース  
 抹茶プリン  
 パン・コーヒー

9,800円

### B コース

先付 玉蜀黍豆腐・雲丹・車海老・茗荷・青菜  
 椀物 鱧葛打ち・冬瓜・順才・柚子・梅肉  
 お造り 三種盛り  
 帆立貝と小海老ムース バンプランソース  
 牛ロースステーキ ジャパニースソース  
 カシスババリアケーキ・フルーツ盛り  
 パン  
 コーヒー

10,800円

### C コース

海の幸香草風味モッツアレラチーズ添  
 コンソメ又はポタージュ  
 造り 三種盛り  
 オマールグリル アメリカンソース  
 牛フィレスステーキ パイ包み焼き  
 鯛茶漬  
 ティラミスケーキ フルーツ  
 パン  
 コーヒー

11,800円

\*フリードリンク込みの金額になります。

\*ご予算に応じて対応いたします。

\*アレルギー対応いたしますので、あらかじめお申し付け下さいませ。

\*仕入れの状況により、食材が変わることがございますので、予めご了承くださいませ。

## ビュッフェ



Cコースイメージ料理

### A コース

スモークサーモンと小海老のムース  
ほうれん草若鶏のパテ ジュレ添え  
合鴨のスモーク メランジェサラダ  
自身魚のポワレ トマトソース  
若鶏の香草焼き ソースオリエンタル  
豚ヒレ肉のパテ ミラノ風  
五目チャーハン  
プチガトー・コーヒー

6,800円

### B コース

真蛸と小海老香草マリネ  
プロシュートのフルーツゼリー寄せ  
カマンベールとサーモンサラダ  
お造りの盛り合わせ  
甘鯛のポワレ バンブランソース  
牛ロースステーキ パリジャンポテト添え  
ちらし寿司  
プチガトー・コーヒー

7,800円

### C コース

牛肉ロースト カルパッチョ仕立て  
海の幸 プロバンス  
ハーブとチーズミートローフ 野菜ゼリー寄せ  
お造り  
サーモン香草焼き サバヨンソース  
牛ロースステーキ 赤ワインソース  
鯛茶漬  
マンゴープリンとプチガトー・コーヒー

8,800円

\*フリードリンク込みの金額になります。

\*ご予算に応じて対応いたします。

\*仕入れの状況により、食材が変わることがございますので、予めご了承くださいませ。

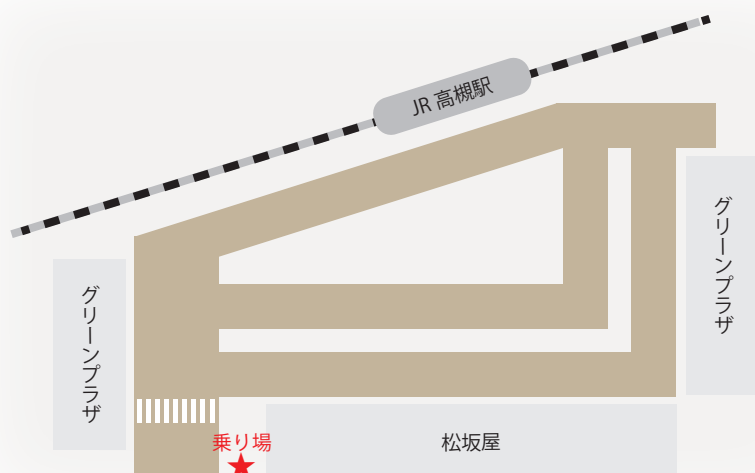
## フリードリンクご案内

- ・瓶ビール ・ソフトドリンク ・ウイスキー ・焼酎 (芋・麦)
- ・グラスワイン (赤・白) ・日本酒 (燗・冷) ・カクテル ・ノンアルコールビール

## ご案内

コース、ビュッフェのお値段はフリードリンク、  
会場費、マイク2本、送迎バス、プロジェクター、スクリーン (各1台)  
消費税、サービス料込みのお値段でございます。

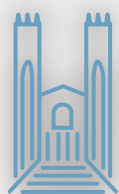
## 送迎バスのご案内



送迎バスは10名様以上のご利用の場合に限ります。  
ご予約状況により、ご用意できない場合があります。

〒569-0066  
大阪府高槻市中川町1-9  
Tel.072-672-1101

営業時間 10:00~19:00  
定休日：第一・第三木曜日  
阪急高槻市駅 / JR高槻駅より徒歩10分



**ENCIELLES MARIAGE**  
THE BEST DAY WITH FABULOUS CATHEDRAL

令和元年10月1日改定

※表示は全て消費税10%込の価格となっております。