

Recipe of the Legend ～Neo Classic～

名古屋観光ホテルの伝統と、由緒ある神社の和ごころがひとつになり、大切なゲストをもてなす逸品となり登場。
ここでしかご提供できない特別なフランス料理を、お箸でお楽しみいただける“フレンチ懐石”にアレンジしたメニューです。



MENU

フォワグラと茸のデュクセル 茶碗蒸し風 オレンジのエスプーマ

海の幸のタルタル 黄身酢ソース和え ジャルダン仕立て

コンソメスープ

舌平目、ずわい蟹、平貝のサラマンドル焼き
真昆布の器仕立て

牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースマデール

焼き鱈子とおおさの茶漬け 白胡麻の香り

柑橘のテリーヌ バジルのアイスクリーム
シブーストのトライアングル

コーヒー

16,000円

(サービス料・税込み 19,008円)

MENU

ずわい蟹のふんわりゼリー包み キャビア添え
キングサーモンのミキユイ ハーブオイル焼き

エスカルゴ、リドヴォー、名古屋コーチンの椎茸詰め
ブルゴーニュバター焼き

ブイヤベース スープ仕立て パイ包み

鮑の網焼き パセリソース
車海老とニョッキのグラタン ほのかなカレー風味

国産牛フィレ肉のローストにほほ肉の煮込み
ポムマキシム添え溜風味の焦がしバターソース

ゴージャスなミニ海鮮丼
(生海胆、甘海老、いくら、あおりいか)

パールホワイトのチョコムース フランボワーズのコンフィチュール詰め
ジャスミンのアイスクリーム 抹茶のカヌレを添えて

コーヒー

20,000円

(サービス料・税込み 23,760円)

若宮の杜 迎賓館

ふたりのお宮
Tel.052-231-2038 www.wakamiya-wedding.jp
〒460-0008 名古屋市中区栄三丁目35-30