



ENGAGEMENT

- お顔合わせ・結納プラン -

プラン内容

料理 (日本料理 または フランス料理)

飲物 (2時間フリードリンク)

乾杯用スパークリングワイン / 白・赤ワイン / ビール
ウイスキー / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク

会場費 / 卓上装花 / サービス料 / 消費税

えにし 縁

おひとり様

19,000 円

| | |
|------|--|
| 祝 肴 | 祝肴盛り合わせ 車海老芝煮 床節旨煮 松風焼き 網笠蓮根 金箔葡萄酒 子持ち若布 |
| 凌 ぎ | 鯛赤飯 煎り胡麻 |
| 煮物 椀 | 帆立貝柱真丈 柚子 椎茸 神馬草 紅白結び |
| 造 里 | 真鯛 中とろ鯖 車海老 土佐醤油 あしらいい式 |
| 進 肴 | 冷製玉子 雲丹 新巻菜 柚子 百合根 銀杏 セルフイーユ |
| 焼 肴 | 旬魚の西京焼き かもし葱 新丸十 枝豆 唐墨炙り 姫大根 |
| 焚 合 | 波上湯葉蒸し 山葵 鰻 鮑茸 芋餅 熨斗人參 |
| 食 事 | 炊き込みご飯 糸青海苔 |
| 汁 | 赤だし味噌汁 |
| 香の物 | 香の物盛り合わせ |
| 果 物 | メロン |

きずな 絆

おひとり様

16,000 円

| | |
|------|--|
| 祝 肴 | 祝肴盛り合わせ 車海老芝煮 床節旨煮 松風焼き 網笠蓮根 金箔葡萄酒 数の子万年漬け |
| 凌 ぎ | 鯛赤飯 煎り胡麻 |
| 煮物 椀 | 海老真丈 柚子 椎茸 神馬草 紅白結び |
| 造 里 | 真鯛 鯖 烏賊 欵八 土佐醤油 あしらいい式 |
| 進 肴 | 冷製玉子 いくら 星オクラ 柚子 百合根 銀杏 若布 |
| 焼 肴 | 旬魚の西京焼き かもし葱 新丸十 枝豆 唐墨炙り 姫大根 |
| 焚 合 | 賀茂茄子と合鴨コース肉煮 三度豆 舞茸 刻み茗荷 振り柚子 |
| 食 事 | 炊き込みご飯 糸青海苔 |
| 汁 | 赤だし味噌汁 |
| 香の物 | 香の物盛り合わせ |
| 果 物 | メロン |

いわい 祝

おひとり様

13,000 円

| | |
|-----|---|
| 八 寸 | 一、穴子博多 車海老芝煮 五福豆 網笠蓮根 一、数の子万年漬け 糸花籃 |
| 凌 ぎ | 鯛赤飯 煎り胡麻 |
| 造 里 | 真鯛 鯖 烏賊 土佐醤油 あしらいい式 |
| 焼 肴 | 鯖西京焼き かもし葱 焼き栗 松葉大徳寺納豆 紅白なます 彩り胡麻 |
| 焚 合 | 亥の子餅 山葵 菊花あん掛け いたや貝 若布 伏見青唐 |
| 酢の物 | ずわい蟹 生姜 かに酢 あしらいい式 |
| 食 事 | 炊き込みご飯 糸青海苔 |
| 汁 | 赤だし味噌汁 |
| 香の物 | 香の物盛り合わせ |
| 果 物 | 杏仁豆腐 カットフルーツ ミント オレンジジュースジュレ |

※ご結納品についてもご相談を承っております。

※メニューはサンプルとなります。詳しくはお問合せください。

プラン適用期間 | 2019年10月1日~2020年9月30日

ブライダルサロン | TEL. 03-3288-1651 MAIL wedding@grandarc.com

 ホテル グランドアーク半蔵門
Hotel Grand Arc Hanzomon