



# 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 中とろ鮪 車海老 土佐醤油 あしらひ一式
進 肴	冷製玉苺 雲丹 新蓴菜 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	汲上湯葉蒸し 山葵 鰻 鮑茸 芋餅 熨斗人参
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 鮪 烏賊 欲八 土佐醤油 あしらひ一式
進 肴	冷製玉苺 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	賀茂茄子と合鴨ロース肉煮 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 糸花鰹
凌 ぎ	鯛赤飯 煎り胡麻
造 里	真鯛 鮪 烏賊 土佐醤油 あしらひ一式
焼 肴	鱈西京焼き 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 あしらひ一式
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～2023年3月31日

ブライダルサロン | TEL. 03-3288-1651 MAIL [wedding@grandarc.com](mailto:wedding@grandarc.com)