

Original Menu

“おふたりの故郷の懐かしい味”を表現

北海道	北海道から直送の「じゃがいも、とうもろこし」を付合せに
秋田県	「比内地鶏」をガランティーマンにして
山形県	「山形産 ラ・フランス」を使ったデザート
新潟県	「新潟産 コシヒカリ」を使ったリゾットを添えて
富山県	「ほたるいか」をカルパッチョに
埼玉県	「深谷葱」「草加せんべい」
千葉県	「千葉県産ピーナッツ」を使った前菜
茨城県	「茨城産れんこん」を揚げてチップにし お肉と一緒に
栃木県	「とちおとめ」のウェディングケーキ&デザート
群馬県	群馬のお米「ゴロピカリ」をリゾットにして
長野県	「長野産リンゴ」を使ったデザート“タルトタタン”
山梨県	「山梨ワイン」を使った お肉の赤ワインソース
静岡県	「静岡産ワサビ」を使ったカルパッチョ
名古屋	「八丁味噌」を使った お肉のソース
	「手羽先のコンフィ」
大阪	「おたふくソース」を使った付合せを お肉に添えて
愛媛県	「ポンジュース」を使ったカクテル“カシスポン”
	「ひめおとめ」
徳島県	「徳島産酢橘」をカルパッチョのアクセントに
広島県	「小豆島のオリーブオイル」を使ったカルパッチョ
宮崎県	「宮崎地鶏」のスモークを前菜に
四国	「土佐酢のゼリー寄せ」を魚介にあわせて
九州	「柚子胡椒」をお肉に添えて
オーストラリア	「オーストラリア産牛肉」と「オーストラリア産ワイン」でおもてなし
スコットランド	イギリスの家庭料理のひとつ
	「ヨークシャー・プディング」（お肉の付合せ）をローストビーフと一緒に
中国	中国人と日本人のカップルで「飲茶と寿司ロールのオードブル」

“おふたりらしさ”を表現

- ・おふたりの大好物のハンバーグを「和牛高級ハンバーグ」にして
- ・おふたりが好きな緑の中を表現した「グリーンカクテル」「ノンアルコールカクテル」
- ・新婦様の好きなスイーツ 5種をデザートに
- ・ピンク色が好きな新婦様が「ピンクの乾杯酒」「ピンクの野菜スープ」「ピンクのデザート」
- ・新郎様の留学中の得意料理「ガンボ」（アメリカ南部のスパイシーなスープ）をアレンジして
- ・イタリア旅行で食べた「カネロニ」（クレープ上の生地にはひき肉が入ったイタリア料理）
- ・インド旅行へ行ったときの「サフラン」を使ったリゾット
- ・自家菜園で作った「オニオン」を付合せに
- ・新郎様がニューヨークにいたときの好物「クラムチャウダー」
- ・スペイン旅行で食べた「ハモンセラノ」（生ハム）「ガスパッチョ」（トマトの冷製スープ）

“大切な方”を表現

- ・おばあちゃんが昔から漬けている「梅酒」を使った乾杯酒でサプライズ
- ・お父さんと東京湾で釣りをして釣った魚を「カルパッチョ」で再現
- ・お父さんが自宅で作った野菜を「〇〇家の野菜～」として付合せに
- ・お母さんがいつもお祝い時に必ず出す「お赤飯とたまご焼き」をミニサイズにして
- ・お父さんが塩の会社の社長で、料理にあわせて「3種の塩」を使い分けて
- ・親戚が漁師のため、前日に採れた魚を「採れたてのお魚のカルパッチョ」に
- ・お父さんが3ヶ月前から家庭菜園で育てた「聖護院カブラ」を提供