

French

フランス料理

ホテル花水木おすすめのフレンチコースは
 選び抜かれた新鮮な野菜や魚介・肉を使ったエスプリ香るメニューの数々。
 グランシェフがひとつひとつを繊細に、優雅に彩ります。



Lumiere ルミエール

¥24,200 (お一人様)



◎メニュー

- お控室にて食前のオードブル
- ご披露宴会場にて
- オマール海老とマンゴーのガトー仕立て
キャビアとエメラルドソース
- フォアグラと地蛤のソテー バルサミコソース
- 茸のスープ パイ封じ
- 金目鯛のオリーブオイル焼き 雲丹のグラタン添え
- お口直しのシャーベット 紅白御祝い仕立て
- 黒毛和牛フィレ肉の岩塩包み焼き カuttingサービス
- マスクメロン
- シェフからの特製デザート
- コーヒー
- パンとバター



Eternal エターナル

¥27,830 (お一人様)

◎メニュー

- お控室にて食前のオードブル
- ご披露宴会場にて
- 豪華な海の幸と季節野菜のシャルロット仕立て 2種のキャビア添え
- 鮑とフォアグラのステーキ 赤ワインソース
- フカヒレと金箔入りダブルコンソメスープ
- オマール海老の殻付きグラタン テルミドール風
- お口直しのシャーベット 紅白御祝い仕立て
- 黒毛和牛フィレ肉の岩塩包み焼き Cuttingサービス
- フランスチーズとプチサラダ
- 旬のカットフルーツ
- シェフからの特製デザート
- コーヒー
- パンとバター



Reve レーヴ

¥20,570 (お一人様)

◎メニュー

- お控室にて食前のオードブル
- ご披露宴会場にて
- 季節野菜のムースとホタテ貝のサラダ トマトのジュレとヴァネグレット
- サーモンマリネの蟹包み ハーブのブーケ添え
マリアージュ風
- 栗かぼちゃのクリームスープ カプチーノ仕立て
- 平目と赤座海老のポーヴェット
フランス産茸と穀米のリゾット添え
- 黒毛和牛フィレ肉の厚切りロースト フォアグラのソテー添え
- マスクメロン
- ベークドアラスカ 炎とコニャックの香り
- コーヒー
- パンとバター



※料金には、飲物(フリードリンク)・卓上装花・テーブルコーディネート・サービス料・消費税が含まれています。※メニューや器等は、季節やその他の理由により変更となる場合がございます。

Japanese

日本料理

ホテル花水木の贅を尽くした至極の味わい。
料理長がお二人のご要望をお伺いし、
その日のための特別なメニューをお創りいたします。



蒼空 Souku

¥24,200 (お一人様)

◎メニュー

- 祝肴 / 伊勢海老和風サラダ 甘湯葉キャビア 色彩野菜
- 壳の椀 / 蛤潮仕立て 長島風 海苔 なばな
- 御造り / 壳の重 中トロ 鯛
式の重 車海老 烏賊
- 家喜物 / 鯛浜焼花水木風
- 多喜合わせ / 手毬野菜のフカヒレ果ごもり蒸し
- 進肴 / 柔らか鮑料理
- 寿の物 / ずわい蟹べつ甲寄せ
- 祝飯 / 甘鯛赤飯蒸し
- 式の椀 / 鶴小芋袱紗味噌仕立て
- 果物 / 旬の果物盛り合わせ



銀河 Ginga

¥27,830 (お一人様)

◎メニュー

- 祝肴 / 鶴亀寿司 蛤鉄焼 子持ち海老 緑酢
数の子土佐漬 縮緬湯葉胡麻辛子かけ 雲丹のせ
- 壳の椀 / 蛤葛豆腐 穂俵 結び人参 三つ葉 柚子
- 御造り / 伊勢海老 中トロ 鯛 烏賊イクラ
- 温物 / 鮑潮バター仕立て
- 多喜合わせ / 手毬野菜のフカヒレ果ごもり蒸し
- 進肴 / 伊勢海老和風サラダ
- 家喜物 / 和牛炭火烧
- 寿の物 / ずわい蟹べつ甲寄せ
- 祝飯 / からすみ赤飯
- 式の椀 / 鯛と根菜の袱紗味噌仕立て
- 果物 / 旬の果物盛り合わせ

満天 Manten

¥20,570 (お一人様)

◎メニュー

- 祝肴 / フォアグラ南蛮焼 馬鈴薯
- 壳の椀 / 蛤潮仕立て 寿湯葉 人参 三つ葉 木の芽
- 御造り / 旬の盛り合わせ
- 家喜物 / 鯛浜焼花水木風
- 蒸物 / 甘湯葉羽二重蒸し 巻海老 熨斗鮑 手毬麩
- 進肴 / 和牛網焼 色彩野菜 山葵
- 寿の物 / ずわい蟹べつ甲寄せ
- 祝飯 / 五色祝い茶巾寿司
- 式の椀 / 鯛と根菜の袱紗味噌仕立て
- 果物 / 旬の果物盛り合わせ



※料金には、飲物(フリードリンク)・卓上装花・テーブルコーディネート・サービス料・消費税が含まれています。※メニュー写真はイメージです。旬の食材を調理し、お二人のご要望に沿った料理をご提供いたします。

French & Japanese

和洋折衷料理



フレンチ・日本料理のそれぞれの良さを
バランス良く味わっていただけるコース。
ホテル花水木ならではの贅沢な味覚を
ぜひご堪能ください。



Azalea アザレア

¥24,200 (お一人様)

◎メニュー

- お控室にて食前のオードブル
- ご披露宴会場にて
- 蟹のシャルロット仕立て 可愛い野菜添え
- 御吸物/夫婦合わせ蛤潮仕立て 祝い粉
- フォアグラのソテー・穴子・大根のお祝い重ね
- 御造り/中トロ 鯛 烏賊花いくら
- フランス産イセエビと鯛のデュエット 紅白のソース
- 牛フィレ肉のステーキ 季節野菜とトリュフの香るソース
- 寿の物/海山の幸 ベッ甲寄せ
- 祝飯/赤飯 赤蕪 南天
- マスクメロン
- ベークドアラスカ 炎とコニャックの香り
- コーヒー



Bougainvillea ブーゲンビリア

¥27,830 (お一人様)

◎メニュー

- お控室にて食前のオードブル
- ご披露宴会場にて
- 豪華な海の幸(タラバ蟹・鮑・車海老)とパパイア
二種のカクテルソース
- 御吸物/夫婦合わせ蛤潮仕立て 祝い粉
- フォアグラとホタテ貝のソテー 季節野菜とバルサミコソース
- 御造り/伊勢海老 中トロ 鯛 烏賊花いくら
- フランス産イセエビのシャンパン蒸し 網笠茸添え
- 国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風
カッティングサービス
- 寿の物/ずわい蟹と祝い菜のベッ甲寄せ
- 祝飯/赤飯 赤蕪 南天
- 旬のカットフルーツ
- ベークドアラスカ 炎とコニャックの香り
- コーヒー



Nazuna ナズナ

¥20,570 (お一人様)

◎メニュー

- お控室にて食前のオードブル
- ご披露宴会場にて
- 海の幸の出会いサラダ マリアージュ風
- ほのかに甘い季節野菜のクリームスープ
- 御造り/鮪 鯛 烏賊花いくら
- フランス産イセエビのスフレ 姿仕立て
マスタード風味のアメリカヌソース
- 牛フィレ肉の厚切りロースト
芋セロリのピュレと赤ワインソース
- 寿の物/ずわい蟹のベッ甲寄せ
- 御留椀/夫婦合わせ蛤潮仕立て 祝い粉
- 祝飯/赤飯 赤蕪 南天
- 可愛いデザート盛り合わせ
- コーヒー



※料金には、飲物(フリードリンク)・卓上装花・テーブルコーディネート・サービス料・消費税が含まれています。※メニューや器等は、季節やその他の理由により変更となる場合がございます。