

Art Wedding

婚礼料理パンフレット



ART HOTEL

アートホテル大分



ART WEDDINGのこだわり



「アート」らしさにこだわった
美しいお料理

ART

『基本コース』に加えさらなる『おもてなし』を
追加できるプレートチェンジ

アートの様に美しく。ゲストへの感動を。
お料理を食べて笑顔になる。
新郎新婦の姿を見てもっと笑顔になる。
ゲストの笑顔を作るのが お料理の最大の役割です。

お招きするゲストのお顔を思い浮かべながら。
ご結婚式で食して頂きたいお料理を
気軽にわかりやすく変更できるプレートチェンジシステム。
それは『おもてなし』のコーディネート。





Cuisine
ART WEDDING 基本メニュー

10,000円

前菜

スモークトラウトで巻いたズワイ蟹とブロッコリーのムース
彩り豊かなサラダと共に キャロットのヴェネグレット

スープ

ポルチーニ茸のポタージュ 香り豊かなトリュフをのせて
チーズをのせたパイエットとフォアグラのフランを添えて

お造り

九州醤油、昆布塩、オリーブオイルで楽しむ
板長厳選 鮪・鯛・鰯・烏賊のお造り

魚料理

祝い鯛のポアレ
大分県産味噌とオリーブオイルのソース

肉料理

豊後牛モモ肉のローストビーフ
芳醇な香りのフランス産赤ワインのお塩と共に

お食事

釜で炊いた炊きたてご飯でつくる鯛茶漬

デザート

彩り豊かなフレッシュフルーツの盛り合わせ
カモミールとかぼすのジュレをのせて

前菜



スモークトラウトで巻いたズワイ蟹とブロッコリーのムース
彩り豊かなサラダと共に キャロットのヴェネグレット



プレートチェンジ
+1,000円



お祝い前菜
4種盛り

ハモン・セラノとグリル野菜 パルメザンチップのセ
フォアグラとアーモンドのパール ジャがいものパンケーキと一緒に
自家製サーモンのマリネ 黄色と白のミモザ仕立て
柔らか鮑のエマンセ 自家製ラビョットソース

スープ



ポルチーニ茸のポターージュ 香り豊かなトリュフをのせて
チーズをのせたパイエットとフォアグラのフランを添えて



プレートチェンジ
+500円



パイ皮で包んだ大分県産ヒオウギ貝と浅利を使った
グラムチャウダー

お食事



釜で炊いた炊きたてご飯でつくる鯛茶漬け

紅白海鮮丼



プレートチェンジ
+1,000円

握り寿司



プレートチェンジ
+500円



紅白海鮮丼



厳選3種の握り寿司

お造り



九州醤油、昆布塩、オリーブオイルで楽しむ板長厳選 鮭・鯛・鰯・烏賊のお造り



プレートチェンジ
+1,000円



関あじ または
関サバと板長厳選お造り4種盛り

魚料理



祝い鯛のポアレ
大分県産味噌とオリーブオイルのソース



プレートチェンジ
+1,500円



オマール海老とホタテグリルのデュオ
海老香るアメリカヌソース

肉料理



豊後牛モモ肉のローストビーフ 芳醇な香りのフランス産赤ワインのお塩と共に



プレートチェンジ
+500円



国産牛
サーロインステーキに変更



プレートチェンジ
+1,000円



デザート



彩り豊かなフレッシュフルーツの盛り合わせ
カモミールとかぼすのジュレをのせて



プレートチェンジ
+500円



彩り豊かなフレッシュフルーツの盛り合わせ
カモミールとかぼすのジュレをのせて

Dessert Buffet -デザートビュッフェ-

プチケーキ5種・焼き菓子3種・季節のゼリー3種・季節のフルーツ5種

通常のデザートからデザートビュッフェに変更 +1,000円





Wedding Comes True

アートホテル大分

大分県大分市都町2-1-7

TEL.097-538-8701 FAX.097-538-8702

www.art-oita.com

<ウエディングのご予約・お問い合わせ>

TEL.097-538-8701