

華やかに祝宴を彩る美食の逸品

魚料理



真鯛と車海老のオープン焼き
ショロンソース



イセエビ(外国産)とホタテ貝
サフランリゾット添え ブイヤベースソース



オマールエビのテルミドール



多喜合(鯛祝蒸し 日の出海老)



鯛の唐揚フカヒレあんかけ

ソルベ



愛媛みかん



柚子



岩城島レモン

肉料理



国産牛フィレ肉のステーキ
マデラソース



国産牛ロース肉のカットステーキ
大根おろし添え



国産牛のローストビーフ和風ソース
西洋わさび添え

サラダ



シーザーサラダ



トマトとモッツアレラチーズの
イタリアンサラダ



温野菜サラダ

デザート



ガトーオペラとクリームブリュレ



イチゴとヨーグルトのマリアージュ
季節のフルーツ添え



マスクメロンと苺



デミコーヒー

Poissons

Sorbet

Viandes

Salades

Dessert

オードブル (2品お選びください)



ズワイガニとアボカドのシャルロット仕立て
生ハムサラダ添え



海の幸のマリネ
(サーモン 車海老 ホタテ)



フォアグラのソテーと大根の煮込み
トリュフソース



御造里A
(鯛 花鳥賊 間八)



御造里B
(鯛花造り 波鳥賊 中トロ)



中華前菜 五種盛り

スープ



季節野菜のポタージュ
(季節により変更いたします)



オニオンスープパイ包み焼き



ピソワーズにコンソメジュレを浮かせて
(冷蔵・夏期限定)



蟹の玉子入り フカヒレスープ

御飯と御椀物



にぎり寿司 5貫
(車海老 穴子 鯛 鳥賊 鯛)



鯛御飯



蛤の清まし仕立て

Sushi Others

組み合わせ自由
Any Combination

KOKUSHI HOTEL
Executive Chef
M. Takamura

シェフコレクション

Chef Collection

15,120円

日本料理、フランス料理、中国料理、
各料理長の想いと技が集結した
今治国際ホテルならではの饗演メニュー。
幅広いお客様に支持される優しさあふれるコースです。
お好みのひと皿を自由に組み合わせ
おふたりだけのオリジナルメニューをお創りください。