

Restaurant **Laut** “Taisha”

Wedding menu

Price 8,500

• Hors-d'œuvre

サーモンディップ メルバトースト添え
カポナータ ～洋野菜のトマト煮込み～
エスカベッシュ ～お魚の洋風南蛮漬け～

• Soupe

お野菜のクリームスープ ほんのりカレーの香りを添えて

• Poisson

メバルのポアレ ショートパスタのペペロンチーノ添え キャロットソース

• Viande

牛フィレ肉のソテー リヨネーズポテト添え
バルサミコとバジルのソース

• Pain

飯南町のパンとチャバタ

• Dessert

フルーツのジュレ パフェスタイル

• Café ou Earl-grey

コーヒー又はアールグレイ

※天候などの理由により食材を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。

Restaurant **Laut** “Taisha”

Wedding menu

Price 10,000

• Hors-d'œuvre

サーモンマリネとサワークリームのルーロー
カポナータ ～洋野菜のトマト煮込み～
エスカベッシュ ～お魚の洋風南蛮漬け～

• Soupe

お野菜のクリームスープ ほんのりカレーの香りを添えて

• Poisson

メバルのポアレ 宍道湖産しじみのアクア・パッツァ風

• Viande

牛フィレ肉のソテー リヨネーズポテト添え
バルサミコとバジルのソース

• Pain

飯南町のパンとチャバタ

• Dessert

フルーツのジュレ パフェスタイル

• Café ou Earl-grey

コーヒー又はアールグレイ

※天候などの理由により食材を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。

Restaurant **Laut** “Taisha”

Wedding menu

Price 11,500

• Hors-d'œuvre

サーモンマリネとサワークリームのルーロー
カポナータ ～洋野菜のトマト煮込み～
エスカベッシュ ～お魚の洋風南蛮漬け～

• Deuxième

国産ポークの温製スモーク ブラックオリーブソース

• Soupe

具たくさんミネストローネ・スープ

• Poisson

島根県産真鯛のポアレ 宍道湖産しじみのアクア・パツァ風

• Viande

奥出雲和牛のソテー リヨネーズポテト添え
バルサミコとバジルのソース

• Pain

飯南町のパンとチャバタ

• Dessert

フルーツのジュレ パフェスタイル

• Café ou Earl-grey

コーヒー又はアールグレイ

※天候などの理由により食材を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。