

Alice aqua garden Wedding menu

¥2,750	¥3,300	¥3,850
冷製料理 季節のサラダ ハムとチーズの盛り合わせ ミックスサンドウィッチ 温製料理 鶏の唐揚げとポテトフライ 野菜のキッシュ 豚ロースのグリルとガーリックライス 本日のパスタ デザート ALICE特製プリン	冷製料理 季節のサラダ エスカベッシュ ハムとチーズの盛り合わせ ミックスサンドウィッチ 温製料理 鶏の唐揚げとポテトフライ 野菜のキッシュ 豚ロースのグリルとガーリックライス 本日のパスタ デザート ALICE特製プリン	冷製料理 季節のサラダ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ハムとチーズの盛り合わせ トマトのブルスケッタ 温製料理 生ハムコロッケとポテトフライ 野菜のキッシュ 本日のお魚料理 豚ロースのグリルとガーリックライス 本日のパスタ デザート ALICE特製プリン
¥4,400	¥5,500	¥6,600
冷製料理 シーザーサラダ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ハムとチーズの盛り合わせ 海老とアボカドのブルスケッタ 温製料理 鶏の唐揚げとポテトフライ サーモンのマスタード焼き 香草風味 本日のお魚料理 牛肉の赤ワイン煮 本日のパスタ デザート ALICE特製プリン	冷製料理 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て 鴨胸肉のスモーク 海老とアボカドのブルスケッタ 温製料理 本日のキッシュ 本日の魚料理 鶏のディアボラ ガーリックライス 牛肉の赤ワイン煮 本日のパスタ デザート ALICE特製プリン	冷製料理 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ 鴨胸肉のスモーク スモークサーモンのカルパッチョ仕立て 海老とカニのグルマン風 温製料理 本日魚のソテー ドライマトとオリーブのソース 本日のキッシュ 仔羊のロースト 香草風味 交雑和牛サーロインのロースト 本日のパスタ デザート シェフおすすめデザート盛り合わせ

食材の入荷状況等により
メニュー内容が変更になることも
ございます。ご了承下さい。

Wedding cake price list



size	25cm×35cm	35cm×40cm	35cm×50cm
price	¥ 33,000	¥ 44,000	¥ 55,000

※表示金額は、税込みです。

プレートメッセージのご希望がございましたら、ご相談ください。