

Autumn  
2015  
秋

# Wedding Special Menu

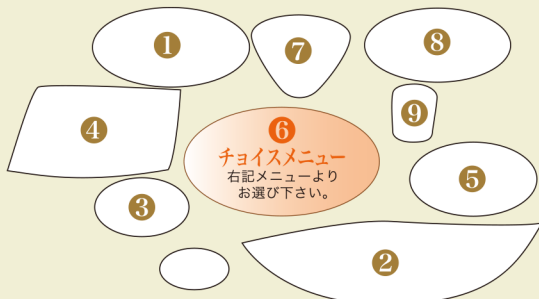
■ hotel OKABE 2015年 秋のご婚礼料理



御婚礼料理

**ノーブル** ¥13,000

- ① オードブルバリエ
- ② お造り
- ③ 角煮の茶碗蒸し
- ④ 鯛のワイン蒸し ~2色ソース~
- ⑤ パン
- ⑥ 四種類の料理からのチョイスメニュー  
※黒毛牛サーロインステーキ ~ボン酢ジュレソース  
※牛肉の赤ワイン煮  
※オマールエビのロースト ~デュクレソース  
※のど黒の汐焼き ~サラダ仕立て
- ⑦ オカベラーメン または のっぺそば  
(当日お選び下さい)
- ⑧ スペシャルデザート
- ⑨ コーヒー



四種類の料理からのチョイスメニュー

❖お料理A❖



黒毛牛サーロインステーキ  
ボン酢ジュレソース

❖お料理B❖



牛肉の赤ワイン煮

❖お料理C❖



オマールエビのロースト  
デュクレソース

❖お料理D❖



のど黒の汐焼き  
サラダ仕立て

※ いずれも、サービス料10%と消費税は別途加算させていただきます。お飲み物はフリードリンクの場合、お一人様2,500円です。幼児は別途ご相談下さい。



hotelOKABE 浦佐ホテルオカベ 新潟県南魚沼市浦佐 1139 / TEL . 025-777-4747