

# *Wedding*

## *Cuisine Collection*

地元の食材にこだわり  
情熱を込めて作り上げたコース  
パサージュ琴海の料理が  
お二人の特別な日を彩ります



NAGASAKI RESORT ISLAND  
PASSAGE KINKAI

-フュージョン-

# Fusion

[融合] 13,200円 (税金・サービス料含む)

地元の食材とフレンチ技法の融合  
お肉のソースには山葵を デザートには抹茶を使い  
和のテイストを加え フレンチとの組み合わせを  
楽しんでいただく

## 尾 鱈 椀

## 御 造 里

真鯛 水鳥賊 平寿 たいらぎ貝 あしらひ一式

## 御 祝 肴

車海老ポテトチーズ カステラ焼き つぶ貝ネズ和え  
細魚小袖巻 サーモンアスパラ巻 枝豆手毬 楓ゼリー

## 長崎県産スズキのポワレと車海老のロースト 南フランス風トマトソース

カリッと焼き上げたスズキと車海老のオープン焼きに  
野菜とトマトを煮込んで南フランス風に仕立てた一品

## オーガニック牛ロースのグリルと スティック野菜のエチューベ

香ばしく網焼きにしたオーガニック牛ロース(70g)と  
軽く煮込んだスティック野菜添え  
山葵風味のソースで味わう一品

## 祝い散らし寿司

## 長崎抹茶のムース

長崎抹茶を使用した味わいに深みがあるムース  
大納言あずきとバニラソースを添えて

## 氷温熟成コーヒー





Japanese and Western Kaiseki cuisine 和洋会席料理

-パッション-

# Passion

[情熱] 16,500円 (税金・サービス料含む)

長崎県産の食材にこだわり

お魚はふっくらと蒸しあげ お肉は優しく低温で焼き上げ

一皿一皿に情熱を込め創り上げたコース



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



Japanese and Western Kaiseki cuisine

和洋会席料理

-パッション-  
*Passion* [情熱] 16,500円 (税金・サービス料含む)

尾鰭椀

御造里

真鯛 水鳥賊 平寿 鮪 あしらひ一式

御祝肴

車海老ポテトチーズ 鰻小袖巻 カステラ巻き 楓ゼリー  
三色テリーヌ パルマ産生ハム プチタルト

長崎県産真鯛とキャベツの包み蒸し

鮑と旬野菜のムイエ

真鯛とキャベツのロールをふっくら蒸しに  
鮑と旬野菜を湯通しにして 白ワインソースで仕上げた一品

オーガニック牛フィレ肉の低温調理

グリル野菜と共に

じっくり低温で調理したオーガニック牛フィレ肉(60g)と  
網焼きした野菜を添えて 甘酸っぱい柑橘ソースの融合

祝い散らし寿司

ミルクチョコムース 二色のソースで

クリーミーなミルクチョコムースに  
ほんのり苦みのあるキャラメルとバニラの二色ソース

氷温熟成コーヒー



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



*Japanese and Western Kaiseki cuisine* 和洋会席料理

— ルミエール —

*Lumiér*

[ 光 ] 18,700円 (税金・サービス料含む)

雲丹には柚子 ロブスターには味噌 サーロインにはトリュフ

様々なアクセントで 食材をより光輝かせる

極上のメニューで最高のおもてなしを



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



### 尾 鱈 椀

### 御 造 里

伊勢海老 真鯛 水鳥賊 平寿 あしらい一式

### 御 祝 肴

車海老ポテトチーズ 合鴨キッシュ つぶ貝ネズ和え  
市松サーモン 小鯛百合根 鮑信上 楓ゼリー



### 雲丹のフラン 柚子風味の餡と共に

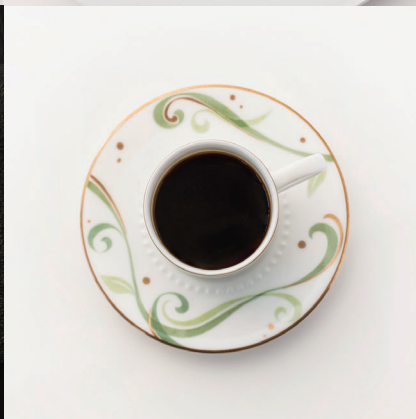
雲丹の洋風茶碗蒸し仕立て 柚子風味の餡仕上げ

### ロブスターと彩り野菜のグラチネ

ロブスターと野菜のグラタン仕立て 長崎県産赤味噌を添えて

### 長崎牛サーロインのローストにトリュフの香り ポテトピューレ添え

長崎牛サーロイン(50g)のオープン焼き マッシュポテト添え  
お肉のだし汁にハーブを加えたオリジナルソース



### 祝いイクラ寿司

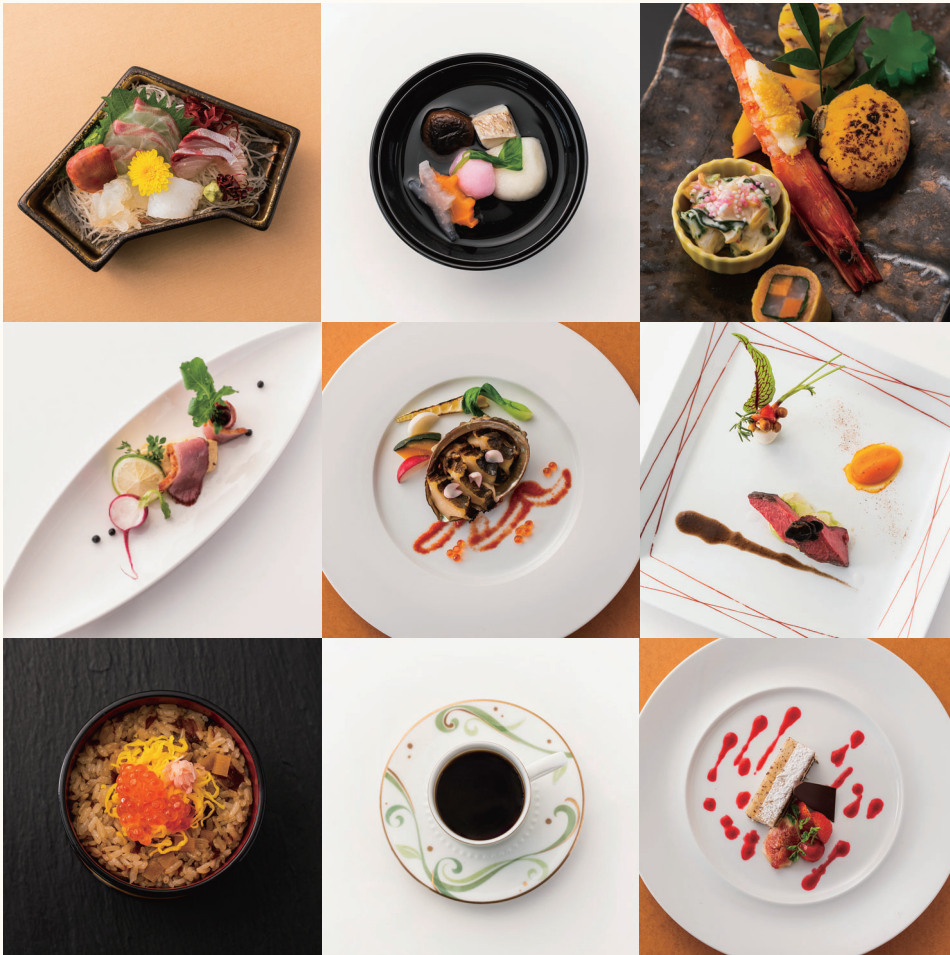
### 苺とバニラ 紅白二色ムース

紅白仕立ての苺とバニラのムースに 季節の二色ソースを添えて

### 氷温熟成コーヒー

※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です

Lumiér



### 尾鰭椀

### 御造里

伊勢海老 真鯛 水鳥賊 平寿 あしらひ一式

### 御祝肴

車海老ポテトチーズ 蛤襦紗焼き つぶ貝ネズ和え  
市松サーモン 雲丹信上 鮑小袖 楓ゼリー

### フォアグラフランに鴨の燻製 ガストリックソース

フォアグラの洋風茶碗蒸し仕立て 鴨の燻製添え  
焦がし砂糖のオレンジソース

### 長崎県産鮑と琴海キノコのソテー 肝のムースとトマトのクーリー

長崎県産の鮑と琴海キノコ炒め  
鮑の肝のムースソースとトマトを煮詰めたソース

### 長崎牛フィレ肉のポワレ マデラワインとトリュフのソース

長崎牛フィレ肉(50g)を炒め 甘口ワインにトリュフを加えたソース

### 祝いイクラ寿司

### マルジョレーヌ 木苺ソース チョコ飾り

ガナッシュ プラリネクリーム クレームシャンティをサンドした  
フランスの伝統菓子マルジョレーヌに木苺ソース

### 氷温熟成コーヒー

Japanese and Western Kaiseki cuisine 和洋会席料理

—ル クレール—

*Léclair*

[ひらめき] 22,000円 (税金・サービス料含む)

最高級の食材でひらめいた贅沢なコース

スモーキーな鴨との相性に ほろ苦いガストリックソースとのバランスが際立つ  
琴海キノコと一緒に炒めた長崎県産の鮑は トマトの風味でさわやかな仕上がりに  
牛フィレ肉は甘口ワインに香り高いトリュフを加え 見た目にもこだわりをプラス



※季節や市場状況等により料理内容に変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



# Tresor

-トレゾア-

[宝物] 13,200円 (税金・サービス料含む)

開ければ幸せと笑顔が溢れ出す  
長崎県産の食材で彩る宝箱

数種の魚介と雲仙生ハム 木の芽香る卵黄ソース

宝石に見立てた野菜や魚介と  
木の芽の豊かなコクのある卵黄のソース

季節のポタージュ ナッツと香味野菜を浮かべて

ナッツと香味野菜の食感を活かしたクリーミー仕上げの一品

長崎県産イサキのポワレ ナスとトマトのティアン添え  
サフラン風味のブルブランソース

香ばしく焼き上げたイサキと 地中海をイメージした彩りある野菜に  
バター香るソース

長崎牛ローストビーフ

旬野菜のエチューベ 赤ワインソース

しっとりと時間をかけローストした長崎牛(60g)に  
シャキシャキ感を残した季節野菜 お肉のだし汁に赤ワインを加えたソース

アールグレー クレームブリュレ

さわやかな紅茶の香りがする焦がしカラメルプリンとバニラソース

プティフランスパン

水温熟成コーヒー







French cuisine フランス料理 

-プレジール-

# Plaisir

[至福] 16,500円 (税金・サービス料含む)

地元の食材だからこそ  
最大限に引き出される 上質な味わいと  
繊細かつアーティスティックな盛り付けが生み出す  
至福のひとつ



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です

French cuisine フランス料理 

-プレジール-  
*Plaisir* [至 福] 16,500円 (税金・サービス料含む)

長崎県産真鯛のカルパッチョ  
 雲丹のプリンゼリー寄せ サザエのプロヴァンス風  
 三種の食材を異なる調理法で味わう一品

あご出しコンソメスープ フォアグラとトリュフを添えて  
 長崎ならではのアゴ風味のコンソメスープに  
 フォアグラ トリュフ 地元野菜を添えた一品

長崎県産平目のブレゼ 車海老の香草焼き  
 ドライマトと焦がしバターソース  
 長崎県産の平目をふっくらと蒸し煮し 車海老をハーブで焼き上げ  
 香ばしいバターで全体に一体感を演出

長崎牛サーロインロースト マスタード風味  
 彩り野菜添え  
 赤身と脂身のバランスが良い長崎牛サーロイン(50g)に  
 上品な甘みをマスタードでより一層際立たせる一品

バニラシブースト  
 バニラペーストが入ったカスタードと  
 メレンゲを混ぜ合わせたクリームとオレンジソース

プティフランスパン

水温熟成コーヒー





French cuisine フランス料理 

—マ・シェール—

# Ma chere

[大切な人] 18,700円 (税金・サービス料含む)

たった一度のウェディングだから  
最高の食材を調理した フランス料理でおもてなし  
おふたりの大切な人たちにワンランク上の贅沢を



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



～洋風前菜盛り合わせ～

長崎県産旬魚のサルサソース  
烏賊とキャビア 海老のミ・キュエ  
帆立貝のタルタル ズワイ蟹のラヴィゴット

盛り合わせだからこそ素材の個性を大切に  
シンプルながら食材のフレッシュ感を味わう前菜

甲殻類のビスク スフレ仕立て

長崎県産の魚や蟹などフレンチの定番をバサージュ風にアレンジ  
甲殻類の旨味が凝縮されたクリーミーなスープ



長崎県産甘鯛とオマール海老 旬の貝類

甘鯛とオマール海老を貝類のだし汁で上品な味わいに  
見た目の彩りも美しい 洗練された一品

長崎牛フィレ肉グリルとフォアグラのソテー  
ソースペリゲー

香ばしくグリルした長崎牛(50g)のやわらかな食感とあふれる肉汁  
フォアグラとトリュフをプラスした コクのあるワインのソース

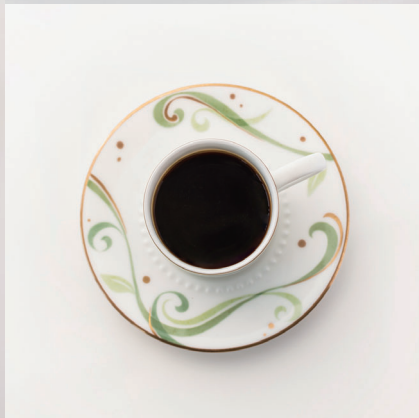
天使のクレメダンジュ

フランス アンジュ地方の料理名  
ふわふわ食感のレアチーズムースとベリーソース

プティフランスパン

自家製小菓子

水温熟成コーヒー



※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です

Ma chere



長崎県産鮑の柔らか煮 肝のムース  
有明海の家苔を使ったヴィネグレット

鮑を大根や香味野菜と共にやわらかく煮上げ  
肝のムースと一緒に磯の香りを感じていただく

フォアグラのロワイヤル トリュフコンソメ 餡かけ

フォアグラの洋風茶碗蒸し仕立て  
コンソメと相性の良いトリュフの香りを加えて

長崎県産伊勢海老ソテー オレンジ香る白ワインソース

伊勢海老をさっと湯通しし 身をひきしめ オリーブオイルでソテー  
オレンジのさわやかさをお楽しみいただく

長崎牛シャトーブリアンロースト ドフィノワーズと共に

牛の中で最も貴重な部位(50g)を贅沢にローストし  
ポテトのクリームグラタンを合わせた一品

ガトーオペラ チョコソースにナッツ飾り

フランス発祥の伝統あるチョコレートケーキ  
チョコソースとナッツと共に

ブティフランスパン

自家製小菓子

氷温熟成コーヒー

French cuisine フランス料理 

—メモワール—

*Mémoire*

[思い出] 22,000円 (税金・サービス料含む)

インパクトのある最高の食材を使った  
ふたりとゲストの思い出に残る豪華絢爛なフルコース



※季節や市場状況等により料理内容に変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です



お子様コース

※季節や市場状況等により料理内容は変更になる場合がございます(器はその限りではございません) ※写真は一例です

*Kids meal*  
お子様メニュー

(税金・サービス料含む)

お子様コース 6,050円 (飲料代含む)

適用年齢:中学生以上

コーンスープ ロブスターテルミドール 牛フィレ肉(80g)

お子様ランチ 3,080円 (飲料代含む)

適用年齢:2歳~小学校低学年

ミニハンバーグ 海老フライ ウィンナー グラタン  
スパゲッティ ロールパン フルーツ お子様プリン

ハンバーグセット 3,080円 (飲料代含む)

適用年齢:小学校低学年~高学年

コーンスープ ハンバーグ(180g) デザート

*Kids meal*  
お子様用メニュー



お子様ランチ



ハンバーグセット