

# *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

Japanese and Western  
Kaiseki cuisine

和洋会席料理

# Fusion

[融合] フュージョン

13,200円 (税金・サービス料含む)

繊細な食材とソースの融合  
見た目の華やかさにこだわり  
深い味わいを楽しんでいただくコース



尾鰭椀

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・サーモン巻き  
つぶ貝羹和え・南瓜のキッシュ・穴子小袖巻き・一口金箔流し

的鯛と季節野菜のプレゼ トマトのエマルジョン

旬野菜と皮目をカリッと焼いた的鯛の軽い煮込み  
ふわっと仕上げたトマトのソース

牛ロースのグリル ポテトのグラタン添え

特選の牛ロース肉に相性のいいクリーム仕立てのポテト  
お肉の出し汁を使ったソースでお楽しみいただく

祝い散らし寿司

イチゴのムース バニラソース

イチゴの果肉入りジュレと軽い口溶けのムース

氷温熟成コーヒー



Japanese and Western  
Kaiseki cuisine

和洋会席料理

# Passion

[情熱] パッション

16,500円 (税金・サービス料含む)

一皿一皿に情熱を注いだ素材同士の組み合わせ  
色彩豊かに仕上げたコースをお楽しみください



※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

# Passion [情熱] パッション

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・あしらいいー式

御祝肴

車海老ポテトチーズ・鰻小袖巻・カステラ焼き・楓ゼリー  
三色テリーヌ・雲仙生ハム・ブチタルト

真鯛の雲丹風味焼き ソースベール

新鮮な長崎真鯛にうにと卵を合わせグラタン仕立て  
2色の鮮やかな青野菜ソースを添えて

牛フィレ肉のポワレ

オニオンピューレソース

低温で蒸し焼きにした牛フィレ肉  
煮詰めて濃厚にしたオニオンのソース

祝い散らし寿司

長崎産抹茶のムース

長崎抹茶のパナコッタと二層のムース  
大納言抹茶ソース仕上げ

氷温熟成コーヒー



Japanese and Western  
Kaiseki cuisine

和洋会席料理

# Lumièr

[光] ルミエール

18,700円 (税金・サービス料含む)



濃厚なフォワグラ、ふっくらした甘鯛、長崎牛サーロインなど  
高級食材をより光輝かせる調理法にこだわり  
極上のメニューに仕上げました



※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

# Lumièr [光] ルミエール

18,700円(税金・サービス料含む)

尾鰭椀

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・カステラ焼き・サーモン巻き  
つぶ貝燻和え・南瓜のキッシュ・穴子小袖巻き・一口金箔流し

フォワグラと木の子の洋風茶碗蒸し

木の子の香りを閉じ込め、濃厚なフォワグラとトリュフを合わせた  
洋風スタイルの茶碗蒸

甘鯛のポワレ 海老のクネル添え

ふっくらと焼き上げた甘鯛に海老のコクを合わせ  
クリーミーに仕上げた一品

長崎牛サーロインのグリル ニース風

赤身と脂身のバランスの取れた長崎牛を香ばしくグリル  
バサージュ琴海をイメージした南仏風のソース

祝いイクラ寿司

ガトーマルジョレーヌ チョコとピスタチオ飾り

チョコレートとナッツとバニラクリームをヘーゼルナッツの生地で  
サンドしたフランスの伝統菓子

氷温熟成コーヒー





### 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

French cuisine

フランス料理

# Tresor

[宝物]トレゾア

13,200円(税金・サービス料含む)

野菜の甘味と香ばしいお魚にジューシーなお肉  
長崎県産の食材を詰め込んだ宝箱



## ロブスターサラダ 唐墨のピネグレット

ポイルしてうま味を閉じ込めたロブスターのサラダ  
長崎名産のからすみを加えたオリジナルソース

## 季節のポターージュにナッツと香味野菜を浮かべて

季節を感じる野菜のポターージュスープ  
香ばしいナッツと彩り野菜と共に

## 魚市直送旬魚のポワレ 香味バターソース

旬のお魚をバターの香りでカリッと仕上げ  
コクのあるトマトを加えたソース

## 長崎県産牛ランプのロースト ジンジャーソース

ジューシーに焼き上げたほどよい甘みのランプ肉を  
しょうがの風味で仕上げた一品

## アールグレー クリームブリュレ オレンジソース

表面を砂糖で焦がした香り高い紅茶のクリーム

## プティフランスパン

## 氷温熟成コーヒー



French cuisine

フランス料理

# Plaisir

[至福] プレジール

16,500円 (税金・サービス料含む)

素材の持つ旨味を最大限に引き出す  
調理法で演出する至福のメニュー



※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

## French cuisine

フランス料理

# Plaisir [至福]プレジール

16,500円(税金・サービス料含む)



### 真鯛と新鮮魚介のカルパッチョ

素材の本来の味をお楽しみいただき  
ハーブとバルサミコでまとめた一品

### 雲丹風味のロワイヤル カプチーノソース

濃厚で甘みのあるウニと海老のバランスを考え  
軽く仕上げたソースと共に

### 長崎産ヒラメと香味野菜のエチュベ

長崎産のヒラメを野菜の旨みで煮上げ  
その出し汁にスパイスを加えたソース

### 長崎牛サーロインのグリル レフォール風味で

霜降りのサーロインを香ばしくグリルに  
ソースにレフォールを加えさっぱりと仕上げた一品

### 軽いチーズのクレメダンジュ ベリーソース

フランスアンジュ地方のお菓子  
ふわふわで軽い食感のレアチーズムース

### プティフランスパン

### 氷温熟成コーヒー



French cuisine

フランス料理

# Ma chere

[大切な人] マ・シェール

18,700円 (税金・サービス料含む)

食材を吟味し時間をかけて  
作り上げた料理の数々  
大切な人へおもてなしする最高のフレンチ



※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

# Ma chere [大切な人] マ・シェール

18,700円(税金・サービス料含む)



### 長崎産蒸し鮑と雲仙生ハム トマトのムース

やわらかく蒸したアワビにトマトのさわやかな酸味  
雲仙生ハムのまろやかな塩味と共に

### フォワグラとトリュフ風味のコンソメスープ

時間をかけ煮出したビーフの旨味のコンソメスープ  
口どけのよいフォワグラとトリュフの香りでお楽しみいただく

### オマール海老のソテー ベルモットのソース

甘みのあるオマール海老をソテーしてさらに濃厚に  
ハーブの香るベルモット酒を合わせた一品

### 長崎牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

あっさりとした脂身の長崎牛と季節の地元野菜  
コクのある赤ワインソース

### ホワイトチョコとラズベリーのムース ベール仕立て

ラズベリーのジュレとホワイトチョコの二層のムースを  
花嫁のベールに見立て イチゴゼリーで覆った一品

### プティフランスパン

### 氷温熟成コーヒー

### 自家製小菓子





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

# Option menu

さまざまなオプションメニューを取り揃えております

## ウェルカムドリンク&スイーツ

特別な時間のはじまりに、心を込めたウェルカムドリンクと、  
パティシエ特製のスイーツをご用意しております  
優雅なひとときをお過ごしください



## デザートビュッフェ

デザートビュッフェは見た目もかわいらしく  
自分の好きなデザートを選べることもありゲストにも人気です  
パティシエこだわりのバラエティ豊かなデザートをお楽しみください

コース料理に  
彩りを添える一品を  
ご用意しております



- ◎ローストビーフ
- ◎天ぷら
- ◎刺身盛り合わせ
- ◎鯛茶漬 他

※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