

Original Menu 例



鮮魚のカルパッチョ 山葵ドレッシング



フォアグラのフラン トリュフの香り



上州牛サーロインのグリエ
旬の枝豆のリゾット



パティシエおすすめのデザート

VILLAS DES MARIAGES Kitchen & Atelier

Original Menu 例



鮮魚のカルパッチョ
おふたりの出身地の夏野菜を添えて



旬のウナギを添えた
フォアグラのポワレと大根のコンソメ煮



国産牛サーロインのグリエ
フレッシュトマトを使った軽いソース



北海道産クリームチーズとイチゴのムース
ヴィラオリジナルのバニラアイス添え