
式の段

パテドカンパーニュ

おもてなし料理の定番をストリングスホテル流にアレンジ

ローストビーフ

シェフズライブキッチン名物のローストビーフ

オマール海老とキャビア

エビは長寿の象徴、キャビアは子宝に恵まれますようにと願って
ストリングスホテルのウエディングでも提供しており、良縁のおすそ分けを

トリュフのクロケット

“台所のダイヤモンド（魔除け）”とも呼ばれるトリュフを使用

アマレーナチェリーとフォアグラのムース

祝い事で提供される伝統料理をストリングスホテル流にアレンジ

ミートパイ包み焼き

牛のように一步一步着実に物事が進みますように

鶏肉のガランティーヌ ポルチーニ茸の香り

苦しいほどお腹いっぱい食べられるくらい、豊作になりますように

ペッパーボロニア

牛のように一步一步着実に物事が進みますように

鴨のスパイス焼き

奈良時代から食べられている伝統ある鴨料理を
ストリングスホテル流にアレンジ
