

1：【横浜スパークリングトワイライト・花火クルーズチケット付、記念日ディナー】

仏スパークリング&豪華ラヴァーズブーケ&ホールケーキで祝福！

名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。花火開催日限定、夏の食材を楽しむ全7皿

販売価格：20800円

●プラン概要

2018年7月15日(日)限定

ディナー来店時間：15:00~16:00 (ディナー約2時間)

*ディナー後、横浜大栈橋に移動 (交通費お客様負担)

クルーズ出発時間：18:30(約90分)

●ドリンク

仏スパークリング・ワイン ハーフボトル付き
マルク・プレディフ、ヴーヴレ・ムスー、プリュ
(シュナン・ブラン、24ヶ月熟成、シャンパーニュ方式)

*ボルドー赤or白、ハーフボトルのいずれからお選びいただくことも可能です。

●料理メニュー

【Entre】
はじまりの一品

【Specialite de Potage et Ajillo】
本日のポタージュ。

【Hors-d'oeuvre Froide】
旬野菜とズワイガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

【Poisson】
<魚料理> サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

【Viande】
<肉料理> 仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

【Dessert】
記念日のホールケーキ 豪華ラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

【The et Mignardises】
小菓子とお茶

●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜スパークリングトワイライト・花火クルーズチケット
横浜港の夜景クルーズで知られるサンタバルカ号。横浜の夏といえば、7回目を迎える横浜スパークリングトワイライトの花火。横浜港氷川丸の汽笛を合図に3,000発の花火が打ち上がります。伝統的な大輪の花火や様々なデザインの創作花火を港の美しい景色とともに楽しみいただけます。そして帰港時には、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリニタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンチックな花火クルーズチケット(約90分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインの豪華な「ラヴァーズブーケ」
①お任せ、②ホワイトグリーン系、③ブルー系、④ピンク系の中からカラーリクエストが可能。
ひとつひとつデザインされた「ラヴァーズブーケ」は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにもご好評いただいている品質です。



仏スパークリングで乾杯。
セレモニーは豪華なラヴァーズブーケと
メッセージが添えられたホールケーキで祝福



横浜スパークリングトワイライト
花火クルーズチケット



名物フォアグラ鴨と旬の魚の
Wメイン特別コース



横浜開港時の商館のような
とっておきの美食空間

2：【横浜スパークリングトワイライト・花火クルーズチケット付、記念日ディナー】 グラスワインで乾杯&キュートなラヴァーズブーケでお祝い！ 名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。花火開催日限定、夏の食材を楽しむ全8皿

販売価格：17800円

●プラン概要

2018年7月15日(日)限定

ディナー来店時間：15:00～16:00（ディナー約2時間）

*ディナー後、横浜大栈橋に移動（交通費お客様負担）

クルーズ出発時間：18:30(約90分)

●ドリンク

グラスワイン（赤または白）1人1杯付き

赤：モンテプルチャーノ・ダブルツツォ DOC

白：トレッピアーノ・ダブルツツォ DOC

●料理メニュー

【Entre】

はじまりの一品

【Specialite de Potage et Ajillo】

本日のポターージュ。

【Hors-d'oeuvre Froide】

旬野菜とズウィガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

【Hors-d'oeuvre du Charcuterie】

シャルキュトリーと三浦野菜のオードブル

【Poisson】

<魚料理> サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

【Viande】

<肉料理> 仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

【Dessert】

デザート キュートなラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

【The et Mignardises】

小菓子とお茶

●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜スパークリングトワイライト・花火クルーズチケット

横浜港の夜景クルーズで知られるサンタバルカ号。横浜の夏といえば、7回目を迎える横浜スパークリングトワイライトの花火。横浜港氷川丸の汽笛を合図に3,000発の花火が打ち上がります。伝統的な大輪の花火や様々なデザインの創作花火を港の美しい景色とともに楽しみいただけます。そして帰港時には、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリインタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンチックな花火クルーズチケット(約90分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインのキュートな「ラヴァーズブーケ」

ひとつひとつデザインされた「ラヴァーズブーケ」は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにも大好評いただいている品質です。



名物フォアグラ鴨と旬の魚料理がWメインになった
横浜創作料理の特別コース



横浜スパークリングトワイライト
花火クルーズチケット



グラスワインで乾杯して
ディナーを堪能。

デザートはメッセージプレートに
キュートなラヴァーズブーケでお祝い



横浜開港時の商館のような
とっておきの美食空間

3：【横浜八景島・花火シンフォニア・クルーズチケット付、記念日ディナー】

仏スパークリング&豪華ラヴァーズブーケ&ホールケーキで祝福！

名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。花火開催日限定、夏の食材を楽しむ全7皿

販売価格：20800円

●プラン概要

2018年8月13日(月)、8月17日(金)。2日限定

ディナー来店時間。16~17:00(ディナー約2時間)

*ディナー後、横浜大桟橋に移動(交通費お客様負担)

クルーズ出発時間。19:30(約120分)

●ドリンク

仏スパークリング・ワイン ハーフボトル付き

マルク・プレディフ、ヴーヴレ・ムスー、プリュ

(シュナン・ブラン、24ヶ月熟成、シャンパーニュ方式)

*ボルドー赤or白、ハーフボトルのいずれからお選びいただくことも可能です。

●料理メニュー

【Entre】

はじまりの一品

【Specialite de Potage et Ajillo】

本日のポタージュ。

【Hors-d'oeuvre Froide】

旬野菜とズワイガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

【Poisson】

<魚料理> サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

【Viande】

<肉料理> 仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

【Dessert】

記念日のホールケーキ 豪華ラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

【The et Mignardises】

小菓子とお茶

●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜八景島・花火シンフォニア・クルーズチケット

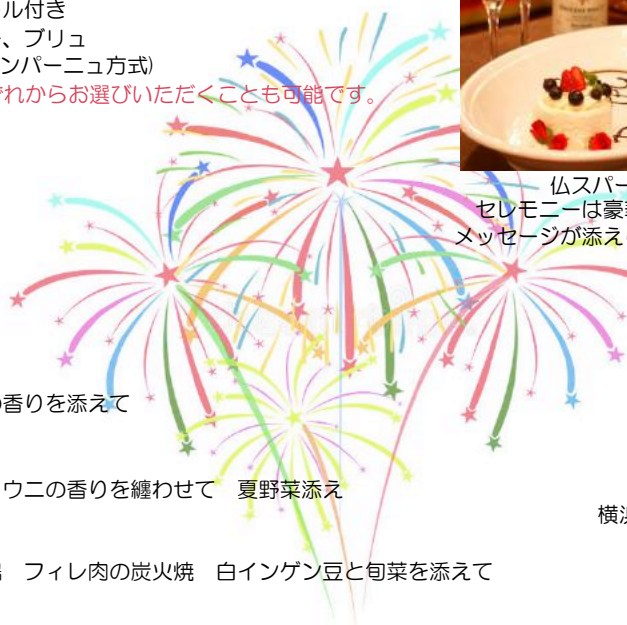
横浜港の夜景クルーズで知られるサンタバルカ号。横浜八景島の花火シンフォニアは、花火と音楽がシンクロして、高さ52mの光のピラミッドにプロジェクション映像が投影される幻想的なショー。そして帰港時には、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリインタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンチックな花火クルーズチケット(約120分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインの豪華な「ラヴァーズブーケ」

①お任せ、②ホワイトグリーン系、③ブルー系、④ピンク系の中からカラーリクエストが可能。ひとつひとつデザインされた“ラヴァーズブーケ”は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにもご好評いただいている品質です。



仏スパークリングで乾杯。
ゼレモニーは豪華なラヴァーズブーケと
メッセージが添えられたホールケーキで祝福



横浜八景島・花火シンフォニア
花火クルーズチケット



名物フォアグラ鴨と旬の魚の
Wメイン特別コース



横浜開港時の商館のような
とっておきの美食空間

4：【横浜八景島・花火シンフォニア・クルーズチケット付、記念日ディナー】

グラスワインで乾杯&キュートなラヴァーズブーケでお祝い！

名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。花火開催日限定、夏の食材を楽しむ全8皿

販売価格：17800円

●プラン概要

2018年8月13日(月)、8月17日(金)。2日限定

ディナー来店時間。16～17:00 (ディナー約2時間)

*ディナー後、横浜大栈橋に移動 (交通費お客様負担)

クルーズ出発時間。19:30(約120分)

●ドリンク

グラスワイン (赤または白) 1人1杯付き

赤：モンテプルチャーノ・ダブルツツォ DOC

白：トレッピアーノ・ダブルツツォ DOC

●料理メニュー

【Entre】

はじまりの一品

【Specialite de Potage et Ajillo】

本日のポタージュ。

【Hors-d'oeuvre Froide】

旬野菜とズウィガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

【Hors-d'oeuvre du Charcuterie】

シャルキュトリーと三浦野菜のオードブル

【Poisson】

<魚料理> サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

【Viande】

<肉料理> 仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

【Dessert】

デザート キュートなラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

【The et Mignardises】

小菓子とお茶

●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜八景島・花火シンフォニア・クルーズチケット

横浜港の夜景クルーズで知られるサンタバルカ号。横浜八景島の花火シンフォニアは、花火と音楽がシンクロして、高さ52mの光のピラミッドにプロジェクション映像が投影される幻想的なショー。そして帰港時には、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリインタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンチックな花火クルーズチケット(約120分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインのキュートな「ラヴァーズブーケ」

ひとつひとつデザインされた「ラヴァーズブーケ」は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにもご好評いただいている品質です。



名物フォアグラ鴨と旬の魚料理がWメインになった横浜創作料理の特別コース



横浜八景島・花火シンフォニア
花火クルーズチケット



グラスワインで乾杯して
ディナーを堪能。

デザートはメッセージプレートに
キュートなラヴァーズブーケでお祝い



横浜開港時の商館のような
とっておきの美食空間