

【サービススタッフが対応する 鵜飼でフレンチフルコース】

○お料理：季節のフレンチフルコースとフリードリンク

船： 30人乗りの貸切船

人数：15 - 18名様

予算：1名様 2万税込 船代込み

サービススタッフ 2名

シェフが事前にお皿に盛ったお料理を

フルコース式でサービスするので、船上フレンチレストランを楽しめる。

造作したカウンターを設置し、サービスもスマートに対応する。



▼フレンチフルコース



お料理の構成 季節感や大切に岐阜の食材を使用したフレンチフルコース
一皿一皿シェフが盛ったまま、フルコースをお楽しみいただけます。

前菜

季節の前菜

パン

ハチミツのパン／プティパン

お魚料理

清流鮎のコンフィ　ズッキニーのリゾット添え

ピンクペッパーが引き立つ　緑のソース

お肉料理

飛騨牛のポワレ　ワサビ香るアヴォガドフォンデュ

デザート

キャラメルチーズのムース

※写真はイメージです。仕入れによって変更があります。

《お料理の提供方法》

前菜とパンは、セッティングしておきます。その後はサービスがお料理を提供、お料理が終わり次第お皿を下げてまいります。（フレンチフルコース式）

○お飲み物：



○内容

ビール_アサヒスーパードライ

日本酒_ぎふの地酒

ソムリエセレクトのお料理に合わせた白赤ワイン

ノンアルコールビール　ジンジャーエール　ウーロン茶

《提供方法》

オリジナルのサービスカウンターを造作して設置。その上にクーラーを置き冷やします。

ビールやウーロン茶などはコップで、日本酒やワインはワイングラスで提供します。

お魚料理に白ワインや、お肉料理には赤ワイン、デザートにアイスコーヒーを提供します。