



Wedding Cuisine



**フランス料理 Miranda -ミランダ-
French**

12,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【Hot-d'oeuvre】
鴨のケトルドタンと黒毛のオリーブ
ハーブとパルメザンのソース 季節仕立て

【Soupe】
ビーコンソメと野菜的のオードブルスープ

【Poisson】
ヨーロッパ産産地で育った鱈
軟のスコッセンが入ったバターソース

【Viande】
国産牛フィレ肉の炙りコース
マスタード風味のポワソワーズ

【Pain】
2種のパン

【Dessert】
レアチーズムース オレンジ風味
デザートソース

※季節や入居状況によりメニュー変更が可能な場合がございます



**日本料理 宴 -うたげ-
Japanese**

15,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【前菜】
煎餅、海老甘酢(キャベツ)、数の子、結びのしほ、蒸豆、サーモン刺巻
照りエビ、栗炒り豆、煮物、からし芋、白飯長持子

【博多筑前煮】
海老、鶏、海、花巻、鶏茶、鴨手、結び人形、柚子、紅白小粥

【雑煮】
鯛、本鮎、鮎八、烏賊、あしらい一式

【御飯】
無塩明子御飯、梅干菜、香味、銀魚、占米、串巻

【御肴】
甘鯛刺身、海老かき揚げ、松茸刺身、穴子八幡巻
加納、鰻、花巻、煮物、香の、しんもん

【魚料理】
焼物、手巻、季節の魚料理

【漬物】
にぎり漬

【デザート】
焼じまプリン、季節の果物2種
デザートソース

※季節や入居状況によりメニュー変更が可能な場合がございます



**和洋折衷料理 Mauve -モーヴ-
Japanese & French**

15,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【前菜】
煎餅、海老甘酢(キャベツ)、数の子、結びのしほ、蒸豆、サーモン刺巻
照りエビ、栗炒り豆、煮物、からし芋

【博多筑前煮】
海老、鶏、海、花巻、鶏茶、鴨手、結び人形、柚子、紅白小粥

【雑煮】
鯛、本鮎、鮎八、烏賊、あしらい一式

【御飯】
白米御飯、梅干菜、香味

【魚料理】
真鯛と海老の照り焼き 海老のクリームソース

【魚料理】
国産牛フィレ肉の炙りコース
赤ワインソースにパルメザンソースを添えて

【漬物】
焼いづめし

【デザート】
シズルデザート 季節のフルーツ添え
デザートソース

※季節や入居状況によりメニュー変更が可能な場合がございます



**和洋折衷料理 Camellia -カメリア-
Japanese & French**

18,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【前菜】
煎餅、海老甘酢(キャベツ)、数の子、結びのしほ、蒸豆、サーモン刺巻
照りエビ、栗炒り豆、煮物、からし芋、白飯長持子

【博多筑前煮】
海老、鶏、海、花巻、鶏茶、鴨手、結び人形、柚子、紅白小粥

【雑煮】
鯛、本鮎、鮎八、烏賊、あしらい一式

【御飯】
鯛茶煮、煮物、おのり、香味、手巻

【魚料理】
蒸じまと蒸鯛のローストと野菜的のフランス料理にのせて
ピンナップアップルとパルメザンソース

【肉料理】
国産牛フィレ肉の炙りコース
マスタードソース

【漬物】
焼物、手巻、季節の魚料理

【デザート】
季節のフルーツデザート
デザートソース

※季節や入居状況によりメニュー変更が可能な場合がございます

**和洋折衷料理 Camellia -カメリア-
Japanese & French**

18,000円 (サービス料・10%税込)

Menu

【前菜】
煎餅、海老甘酢(キャベツ)、数の子、結びのしほ、蒸豆、サーモン刺巻
照りエビ、栗炒り豆、煮物、からし芋、白飯長持子

【博多筑前煮】
海老、鶏、海、花巻、鶏茶、鴨手、結び人形、柚子、紅白小粥

【雑煮】
鯛、本鮎、鮎八、烏賊、あしらい一式

【御飯】
鯛茶煮、煮物、おのり、香味、手巻

【魚料理】
蒸じまと蒸鯛のローストと野菜的のフランス料理にのせて
ピンナップアップルとパルメザンソース

【肉料理】
国産牛フィレ肉の炙りコース
マスタードソース

【漬物】
焼物、手巻、季節の魚料理

【デザート】
季節のフルーツデザート
デザートソース

※季節や入居状況によりメニュー変更が可能な場合がございます



Wedding Cake ウェディングケーキ

【Fraise フレイズ】
27,500円(10%税込)

【Raisin ベイズン】
22,000円(10%税込)

【Orange オレンジムース】
33,000円(10%税込)

【Citron シトロンムース】
27,500円(10%税込)



Option Cake オプションケーキ

MOMOTOSE

「抹茶ロール」
1名様 880円(10%税込)

「チョコロール」
1名様 880円(10%税込)

「ナポリオンパイ」
1名様 1,350円(10%税込)

「チーズタルト」
1名様 990円(10%税込)

「フルーツタルト」
1名様 1,100円(10%税込)

Directing Menu 演出メニュー

「ハンバーガーケーキ刀」

「アラフビール各種」

「ファーストバイドーナツ」

「6人し 寿司ケーキ入刀」

「KKRホテル博多」オリジナルケーキ

「チョコレート」
1名様 990円(10%税込)

「キャラメルチーズムース」
1名様 880円(10%税込)

「ココナツムース」
1名様 880円(10%税込)

「KKRホテル博多」オリジナルスイーツ

「焼じまプリン」
1名様 660円(10%税込)

Kids Menu お子様メニュー

「洋食Aコース」
1,650円(10%税込)
※3歳のお子様対象

「洋食Bコース」
3,300円(10%税込)
※4~9歳のお子様対象

「和食コース」
5,500円(10%税込)
※10~14歳のお子様対象

