

心をほどこき、心をむすぶ。



JALHOTELS Wedding

5人のスターシェフとJALホテルズが夢のコラボレーション。
愛に満ちたウェディングメニューで、
晴れの日を華やかに演出し、たくさんの笑顔と心をむすびます。



スターシェフによる
夢のコラボ・ウェディングメニュー
～パルフェタムール～

Parfait Amour



<http://www.jalhotels.com/jp/pt/>



Parfait Amour

ウェディングコラボレーションメニュー「パルフェ タムール」を披露宴でご堪能ください。

和・洋・中・デザートと様々なジャンルから5名のスターシェフが「永遠の愛」というテーマに基づいて1品ずつ真心を込めて作ります。
メインディッシュは各ホテルの料理長が仕上げます。

ウェディング特別コースメニュー 「パルフェ タムール」

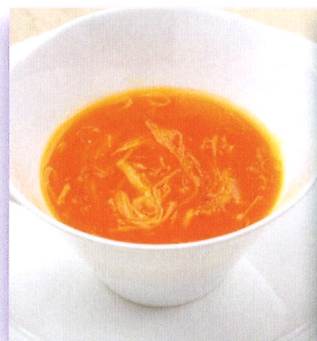
*イメージ写真です。



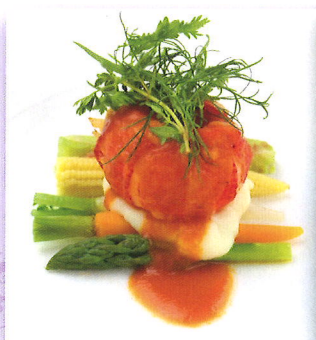
冷前菜 / 笠原将弘
八宝祝菜 ~ 柚子の香りの海からの贈り物~



温前菜 / 坂井宏行
クロケットアムール トリュフジャンピニオンソース



スープ / 陳建太郎
金輝鴛鴦蟹 ~ フォアグラと蟹とフカヒレの幸福スープ~



魚料理 / 河合隆良
海の貴婦人のフリカッセ 愛が凝縮されたソースアメリカヌ



肉料理 / 各ホテル料理長
フィレ肉のポアレ ~ ローズマリーブーケに想いを込めて~



デザート / 柿沢安耶
ローズ・ウェディング・デザート



※コースメニュー以外の追加料理は、お気軽にお問い合わせください。
※季節により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
※肉料理は各ホテル料理長が仕上げますのでメニュー名、内容が変更になる場合がございます。



エクセルコダイヤモンド
「永遠の愛」にふさわしい
エタニティリングをご用意します。
<http://www.exelco.com/>



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
WWW.MOËT.JP

少人数で叶える
感動ウエディング
www.petitwedding.com
小さな結婚式

- フランス料理「ラ・ロシェル」坂井宏行
南青山 03-3478-5645 ● <http://www.la-rochelle.co.jp/>
山王 03-3500-1031
- ナチュラルフレンチ ホテル日航東京 調理部顧問 河合隆良
03-5500-5500 ● <http://www.hnt.co.jp/>
- 中国料理「四川飯店」陳建太郎
03-3263-9373 ● <http://www.sisen.jp/>
- 日本料理「賛否両論」笠原将弘
03-3440-5572 ● <http://www.sanpi-ryoron.com/>
- デザート「パティスリー ポタジェ」柿沢安耶
03-5220-2006 ● <http://www.potager.co.jp/>

ホテル日航東京

〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 婚礼予約: Tel.03-5500-7777
www.hnt.co.jp





Parfait Amour Plan

～パルフェタムール～ プラン

5人のスターシェフとJALホテルズが夢のコラボレーション。愛に満ちたウェディングメニュー ～パルフェタムール～ をご披露宴でご堪能いただける特別プランです。



- 期間 2013年4月1日(月)
～2014年6月30日(月)
- 料金 30名様 830,000円(追加大人1名様23,500円)
6名様 190,000円(追加大人1名様21,500円)
- 内容 料理 ～パルフェタムール～
飲物(乾杯酒はMOËT & CHANDON)
控室料(親族控室)
Parfait Amour オリジナルメニュー
席札・ブライダルエスコート・テーブルクロス
*30名様プランには、招待状・招待状宛名筆耕料・音響基本料も含まれます。

スペシャル特典

- ◎挙式当日の新郎新婦のご宿泊をプレゼント
(レインボータワービュールーム・朝食付)
- ◎婚礼一周年記念にホテル内レストランへご招待
- ◎披露宴列席者の宿泊料金をご優待
(特典除外日を除きます)
- ◎衣裳・美容セットプラン「エタニティ」ご利用の場合
お得な平日料金でご利用いただけます。
- ◎MOËT & CHANDON ウェルカムボトル、
もしくはペアグラスプレゼント



*表示料金はすべて消費税・サービス料込

5人のスターシェフ(集合写真左から)

- マリオ・フリットリ 「マリオ・イ・センチエリ」イタリア料理
笠原 将弘 「賛否両論」日本料理
坂井 宏行 「ラ・ロシェル」フランス料理
河合 隆良 「ホテル日航東京 調理顧問」ナチュラル フレンチ キュイジーヌ
鎧塚 俊彦 「トシ・ヨロイツカ」スイーツ

ご婚礼バンフレットはこちらのURLよりPC・スマートフォンで
ご覧いただけます。

www.hnt.co.jp/wedding/menu

お問合せ：婚礼予約

Tel.03-5500-7777

平日/11:00~20:00 土日祝/9:00~19:00

アクセス

- 東京臨海新交通「ゆりかもめ」台場駅直結
新橋駅から15分/豊洲駅から16分
- 東京臨海高速鉄道「りんかい線」
東京テレポート駅から徒歩10分

しあわせのリンク & スマイル

 ホテル日航東京

〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel.03-5500-5500 www.hnt.co.jp



コラボ・ウェディングメニュー「パルフェ タムール」を披露宴でご堪能ください。

冷前菜



**幸福祝菜 (こうふくしゅくさい)
～海の貴婦人からの贈り物～**

“海の貴婦人”と呼ばれるオマール海老をしんじょうにし、幸せを運ぶ海の幸と季節野菜を鏝だしをきかせた黄金のジュレでまとめた最初の一品。縁起ものの最高峰、鮑をはじめ、“幸多かれ”の意味を込めた蛸（たこ。多幸）、オマール海老には“腰が曲がるまでふたりで手を取り合っ”との願いを込め、祝福の開幕を演出します。



東京で最も予約が困難
と言われる人気和食の
料理長。

笠原 将弘
「賛否両論」日本料理

温前菜



**ホタテとフォアグラのマリアージュ
五色 (ごしき) のベールをまとい**

帆を立てて前に進む新郎のような帆立貝と、新婦を彷彿とさせる高貴なフォアグラ。この上なく相性が良い2つの食材に、色鮮やかな野菜のブレゼ（蒸し焼き）を添え、パプリカとトリュフの入った五色のソースで優しく包み込みました。バジルを練り込んでパリッと揚げた春巻きは、未来へ向かう船の帆を意味します。



天皇陛下主催の晩餐会
を手がけた伝説の料理人。

河合 隆良
「ホテル日航東京 調理顧問」
ナチュラル フレンチ キュイジーヌ

プリモピアット (前菜後の第一皿)



**パスタ・フェリーチェ
ホロホロ鳥とポルチーニのラグーとともに**

ローマ時代、クレオパトラとシーザーの間を取り持ったと言われる“ホロホロ鳥”は、相思相愛の象徴。そんなホロホロ鳥と、薫り高き“キノコの王様”ポルチーニ茸を煮込んだラグーソースを、パスタ（フジローニ）がしっかりとつかみ、口の中で調和。まさに felice（幸福）のパスタがおふたりの門出を祝福します。



伊、仏の巨匠の流れを
汲むイタリアの至宝。

マリオ・フリットリ
「マリオ・イ・センティエリ」
イタリア料理

魚料理



**エメラルドボワソ
和が薫るコキユージュソース**

エメラルド石は、未来が見える叡智の象徴。そんなエメラルド色のパセリのパン粉をまとった白身魚（メロー）を、ウェディングドレスを模したシャンパンホワイト色のコキユージュ（貝）ソースで厳かに仕上げました。ソースのアサリと白味噌、山椒の薫りが“和み”と“日本”を感じさせます。



「料理界のドラクロア」
の異名を持つフレンチの
鉄人。

坂井 宏行
「ラ・ロシェル」フランス料理

肉料理



**牛フィレ肉のボワレ
新婦のブーケを添えて**

ホテルの料理長が、皆様の大切なゲストへオリジナルの肉料理をご用意いたします。結婚されるふたりは昔から赤い糸で結ばれていると言われています。その赤をキーワードに、赤ワインをふんだんに使い、濃厚で深い愛のソースに仕上げ、付け合せに新婦のブーケを添えました。



JALホテルズシェフ

亀山 政弘
「ホテル日航東京
宴会統括料理長」
フランス料理

デザート



ショコラ・ド・アムール

最も相性の良い素材、“オレンジ”と“ショコラ（チョコレート）”を使い、太陽のような愛（amour）を表現した“愛のショコラ”。ショコラ本来の味わいを追及したオーガニック（無添加）ショコラのムースとホワイトショコラ二層をベースに、クリーム、ピスタチオのアイス、トップにはハート型のシューを飾り、永遠の愛を誓うスイーツに仕上げました。



日本人初の三ツ星
レストラン・パティシエ。

鎧塚 俊彦
「トシ・ヨロイツカ」スイーツ



Wedding

Parfait Amour

～パルフェ タムール～

4名のスターシェフによる夢のコラボレーションメニュー
おふたりの門出を祝う至福のフルコースで心にのこるウェディングを叶えます。

パルフェ タムール

“天使のほほ笑み ～ sourire d'ange ~”

スーリール ダンジュ



「料理界のドラクロー」の
異名を持つフレンチの鉄人。
ラ・ロシェル 坂井 宏行シェフ

日本人初の
三ツ星レストラン・パティシエ。
トシ・ヨロイツカ 鑑塚 俊彦シェフ

東京で最も予約が困難と言われる
人気和食の料理長。
賛否両論 笠原 将弘シェフ

天皇陛下主催の晩餐会を
手がけた伝説の料理人。
ホテル日航東京 河合 隆良シェフ



パルフェ タムール(仏語:Parfait Amour)とは、
Perfect Loveの意。

「永遠の愛」をテーマに、スターシェフの逸品で
つなぐ夢のコラボ・ウェディングメニューです。
第3弾の今回は、おふたりやゲストに幸せの
ほほ笑みをもたらす天使の輪となるよう願いを
込めました。

●期間 2014年2月1日(土)～

2015年6月30日(火)の披露宴

*2014年1月18日(土)～2014年12月31日(水)に
お申込みください。

●料金 1名様 16,000円
(消費税・サービス料別)



お問合せ：婚約予約

Tel.03-5500-7777

平日 11:00～20:00
土日祝 9:00～19:00



アクセス

- 東京臨海新交通“ゆりかもめ”台場駅直結 新橋駅から15分/豊洲駅から16分
- 東京臨海高速鉄道“りんかい線”東京テレポート駅から徒歩10分

しあわせのリンク & スマイル

 ホテル日航東京

〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel.03-5500-5500 www.hnt.co.jp



コラボ・ウェディングメニュー「パルフェ タムール」を披露宴でご堪能ください。

冷前菜



「小さな天使たち～Petits Anges～」

5つの小さな前菜は、開宴を祝い、集いし天使たち。パプリカとバジルのソースで、手と手を取りあいひとつになる様子を表現しました。お皿の奥左から時計まわりに、坂井宏行シェフの「白身魚の昆布メ」と野菜のミルフィーユ、ゼリーよせ」、河合隆良シェフの「鶏の胸肉のヴァブール（蒸し料理）」、鎧塚俊彦シェフの「ケーキ・オリーブ」、笠原将弘シェフの「帆立のしんじょう、温玉のせ」、そして中央は河合シェフの「季節野菜のパニーニカウダ風」。4名のスターシェフによるコラボレーションの一品をお愉しみください。



温前菜



「天使の贈り物 フォアグラと野菜の
蒸り包み マデラソースで」

新婦のベールを模したきらめく包み“カルタファタ”で、フォアグラをはじめ、シャンピニオン、舞茸、里芋、インゲンなどの蒸りと旨みを閉じ込めております。包みをほどく瞬間の楽しみこそ、天使からのサプライズです。フォアグラとの相性抜群なマデラ酒のソースをからめ、キャラメリゼされたパイナップルとともにお召上がりください。



坂井 宏行シェフ
フランス料理「ラ・ロシェル」

プリモピアット(前菜後の第一皿)



「里芋のニョッキ
オマール“笑み”のソース」

昔から収穫の象徴とされている里芋。その栄養価と力強さは、大地に根を張る新郎を思わせませす。そんな里芋のニョッキはホクホクとし、新婦のように甘美なオマール海老のアメリケヌソースと絶妙なハーモニーを奏で、食べた瞬間、つい微笑んでしまうことでしょう。



河合 隆良シェフ
「ホテル日航東京 調理顧問」
ナチュラルフレンチ
キュイジーヌ

魚料理



「MEDETAL, YOU&YAKI
～鯛の幽庵焼き 天使の黄金あんかけ～」

七福神の恵比寿様が小脇に抱えていることでも知られ、昔から日本の祝い膳に欠かせぬ魚の王様、鯛。そんな鯛を柚子の皮で幽庵焼きにし、大根と人参の紅白おこわ（もち米）を添え、天使の輪を模した黄金色のあんかけで、“YOU&YAKI”として進化させました。



笠原 将弘シェフ
日本料理「賛否両論」

肉料理



「牛フィレ肉のグリル
大地の恵みの贈り物」

宝船をイメージし、大地の贈り物（野菜）を乗せたアスパラガスの船。牛フィレ肉のグリルを、シンプルな牛肉のソースと、ホテル日航東京のシンボルツリーである“オリーブ”を使用したオリーブ白しょうゆの2種類のソースでお愉しみください。



亀山 政弘シェフ
「ホテル日航東京
宴会統括料理長」
フランス料理

デザート



「ビス・ダンジュ
～エンジェルの口づけ～」

ホワイトショコラの羽をつけ空から舞い降りたようなこの一品。円状に敷いたピスタチオのクラムは、天使のリングであり、夫婦円満の象徴。ショコラムースとピスタチオのアイスのほろ苦さと甘さ、フランボワーズの酸味で、優しくも情熱的な天使の口づけ (bise d'ange) を表現しました。



鎧塚 俊彦シェフ
スイーツ「トシヨロイツカ」