

Miyako Wedding Special Kaiseki

～都レストラン ウエディング御祝い会席～

5:30pm~9:00pm (Last Reservation 7:00pm)

お飲み物	乾杯用シャンパン (スパークリングワイン) <i>Glass champagne for toast</i>
祝 盛	紅白祝い膾 鰻巻玉子 子持昆布 烏賊黄金焼き 鯛俵焼き <i>Assorted appetizer for celebration</i>
御 造 り	鯛、鮪、牡丹海老、あしらい一式 <i>Tuna, Sea bream and Shrimp sashimi</i>
御 家 喜 物	ロブスター素焼 <i>Baked lobster with special sauce</i>
御 進 肴	牛フィレ肉ステーキ 料理長のおすすめソースにて <i>Sautéed filet of beef steak, chef's sauce</i>
御 食 事	お祝い都にぎり寿司(三貫)、吸物 <i>Miyako sushi, Clear soup</i>
デ ザ ー ト	パパイヤアラモード <i>Papaya a la mode</i>

\$110.00 ++ (per person)

(お一人様料理・シャンパン・税金・サービス料 20%別)



Miyako Wedding Kids Menu

～都レストラン お子様メニュー～

5:30pm~9:00pm (Last Reservation 7:00pm)

*Shrimp Gratin, Beef-Teriyaki, Chicken-Karaage,
Chawanmushi and Rice
Orange Juice and Dessert*

海老グラタン、ビーフテリヤキ
チキンから揚げ、茶碗蒸し、ご飯、
アイスクリーム、オレンジジュース付

\$ 28.00 ++ (per person)

(お一人様料理・オレンジジュース・税金・サービス料 20%別)



◆Menu will vary depending upon the chef's own creation and season