

# 結納 プラン



楽園の美しい風景が、和やかな雰囲気を演出します。

6名様 ¥63,000～

お1人様追加 ¥6,500～

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ プラン内容 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

- お料理 (モンステラコース)
- 結納式進行料
- 会場使用料
- 卓上花
- 献杯セット
- 写真 1 ポーズ

オプション

- お料理グレードアップ ¥2,000～
- 結納飾 ¥28,800～
- 衣装 ¥32,400～
- 写真追加 1 ポーズ ¥12,960～
- 結納天ぶら ¥14,125～
- 着付・ヘアメイク ¥14,040～
- 結納料理 ¥34,300～
- 受書セット ¥8,500～
- 引菓子 ¥1,080～

※衣装は提携店をご紹介します。お気軽にご相談くださいませ。

ドリンク

- フリードリンク ¥2,000～
- スパークリングワイン ¥5,000～
- ノンアルコールビール ¥700～
- ビール ¥700～
- ウイスキー ¥600～
- ソフトドリンク ¥500～
- 泡盛 720ml ¥3,500～
- ワイン (赤・白) ¥2,000～



※表示金額には消費税が含まれております。



Course.1

## モンステラ

オードブル  
紅茶鴨のサラダ仕立て

お造りの盛り合わせ

県産車エビと地場野菜のスチーム

鮮魚の煎り焼き アオサソース

牛リブソースグリエ  
クリームマスタードソース

蓮の葉包みご飯

沖縄命菜(ヌチグスイ)スープ

祝宴デザート

コーヒー

Course.2

## シャクヤク

オードブル  
時期野菜とホタテのテリーヌ

お造りの盛り合わせ

県産車エビのチリソース

沖縄紅豚のスーチカー(塩豚)  
炙り焼き  
お花畑に囲まれて

真鯛のグリエ  
紅白ソース

鴨胸肉のロースト

赤飯

沖縄アオサのフカヒレスープ

祝宴デザート

コーヒー

Course.3

## ガジュマル

オードブル  
時期野菜とホタテのテリーヌ

お造りの盛り合わせ

フカヒレの茶わん蒸し

オマールテールのチリソース  
彩野菜と共に

沖縄紅豚のスーチカー(塩豚)  
炙り焼き  
お花畑に囲まれて

鮮魚の香り包み焼き

和牛のグリエ  
芳醇な赤ワインソース

赤飯

祝宴デザート

コーヒー

顔合せ食事会もお気軽にご相談くださいませ。

東南植物楽園  
SOUTHEAST BOTANICAL GARDENS

〒904-2143 沖縄市知花 2146 TEL 098-939-2555