


The most luxurious full course of your life

FIVESTAR WEDDING CUISINE





大切な人の“笑顔”が咲く
生涯でもっとも贅沢なフルコース

絵に描いたような一皿がテーブルに届く
口に運んだ瞬間、その鮮度や意外性、
華やかさに驚きつつも
どこか心が和む味わいもある
新たに運ばれてくる料理が楽しみで仕方がない…

FIVESTAR WEDDINGの料理の先にあるのは
「大切な人たちの笑顔」です



INGREDIENTS 食材

リアルタイムな驚きを 一皿にのせて

食材の“今”を味わう

当館の料理に使用している食材はすべて、“今”を大切にしております。たとえば、眠ったままストレスなく下準備された「快眠鮮魚」を使った魚料理。水揚げされたばかりかと思うほどの鮮度の高さを体験していただけます。また野菜も旬のものを使用。料理を通して、その土地ではぐくまれた豊かな自然が感じられるでしょう。

CUISINE 調理

特別な日の一皿に、親しみある旨味を

記憶に残る伝統

当館料理の味の決め手は、レディクション。レディクションとはワインと香味野菜を煮詰めた、フランス料理のソースづくりの土台となるもの。当館のレディクションは甘いソーテルヌワインと舌平目や香味野菜を24時間煮詰め、風味豊かに仕上げしております。生クリームやバターを加えてソースにしたあとも、しっかりと口の中にこの風味の余韻が感じられるでしょう。当館伝統の味わいを通して“ここでしか味わえない感動”を皆さんにお届けします。

“誰もが親しめる味”という おもてなし

当館自慢のコースは、和のエッセンスが感じられるフランス料理です。結婚式らしいアーティストックな逸品の中にも、和のお料理特有の旨味が感じられる。

誰からも親しまれる、ぬくもりにあふれた料理をお届けいたします。大切な皆様と一緒に、肩肘張らないフランス料理をお楽しみください。





COURSE 構成

五感が喜ぶフルコース

フルコースは美術展のように

おもてなしとして重視される料理だからこそ、おいしいのは当たり前。当館はその当たり前に加え、目でも楽しめるおいしさにこだわります。テーブルに運ばれてくるのは、まるで絵画のような逸品たち。美術展のような感覚が味わえるコース料理をお楽しみください。

オンリーワンの一皿

「想い出の味を再現したい」「実家の野菜を使った一品をふるまいたい」こんなおふたりの想いを料理で形にするお手伝いもしております。おふたりの結婚式でしか食べられないという特別感をゲストに届けられます。

COLLABORATION 組み合わせ

“意外”な食材のコラボレーション

メロンと生姜、ホワイトチョコとゆず、いちごとビネガー…。普段食べている食材の魅力を一層輝かせる“意外”で“素敵”な組み合わせ。シェフの経験にもとづき緻密に計算された食材の新鮮なコラボレーションが、皆様へ新たな“おいしい発見”をお届けします。

SERVICE サービス

斬新で充実のおもてなし

当館の結婚式プログラムの組み立ては、料理から。料理を一番おいしく味わっていただけるタイミングをしっかりと押さえたうえで、再入場や歓談などの楽しい時間をどこに入れるか決定いたします。おいしい瞬間を大切なゲストと共有する和やかなひとときをお過ごしください。





HORS-D'ŒUVRE

ファイブスター特選
オードブルヴァリエ

はじめの一皿に
“沢山の感謝の気持ち”を込めて

シグネチャーディッシュ、“オードブルヴァリエ”。

高級食材のキャビア・トリュフ・フォアグラを盛り込んだ一皿目には、結婚式にふさわしい華やかさがあります。また、このオードブルは“当館の顔”。華麗な一皿目だからこそ表現できる「祝福」を、ゲストの皆様とお楽しみください。



CHEF シェフ

研鑽を続ける 当館自慢の料理人たち



当館のキッチンでは、様々な経験を積んだシェフやパティシエをはじめとする経験豊富な料理人たちが活躍しております。その職人たちが一番大切にしているのは「新郎新婦とともに創る、記憶に残る料理」。その人の中のNo.1の婚礼料理でありたいという想いです。その想いを実現するためには、おふたりの理想を料理で表現することも大切だと思っております。

この表現力を磨くために料理人たちは、コンクールへの出場といった腕試しはもちろん、日々食のトレンドを街の中で探し求めるなど、あくなき向上心と探究心を持って料理づくりに励んでおります。技法はもちろんトレンドもしっかりと押さえた料理人とのコースづくりもお楽しみください。