

コース料理

…一品ずつサーブされる高級感から近年人気増…

ゲスト一人一人へサーブされ目に出される料理を五感で存分に味わうことが出来るのが魅力。

フレンチ・イタリアン・和食など会場の得意とするジャンルからメニュー構成されていることも多いが、和食洋食の組み合わせなど幅広いゲストを考慮したメニューも◎

県外ではほとんどの婚礼料理がコース料理という点から、県内のカップルもコース料理を希望する割合が以前より増えてきている。

カップルの声 ♥

- ・友人の結婚披露宴で初めてコース料理を食べ、一つ一つが丁寧に感動した記憶があります。
- ・高級感もあるし、何よりゆっくりと食事を楽しみながら、たくさん会話ができたので、自分たちの披露宴も同じようなスタイルがいいと思いました。



卓盛り料理 …大皿から和気あいあいと取り分ける…

沖縄の披露宴で主流の卓盛り料理。

和食・洋食・中華から構成されるメニューが多く、大皿から自分で取り分けるスタイルでボリュームがあり、バランスよく幅広い年代に合わせてメニューを選ぶことができるのが魅力。

カップルの声 ♥

- ・ボリュームで男性の友人たちにも満足してもらえました。
- ・年配のゲストにも慣れ親しんだ味で、満足してもらえたようです。
- ・マナーや作法で緊張することなく、お料理が堪能できたと親族にも好評でした。

婚礼料理を選ぶ際のPOINT

【カスタマイズできる】

メニュー内容のカスタマイズができる場合も！
料金によって一部分だけ変更などの対応をしている会場も多い！

【アレルギー対応している】

個別のアレルギー対応も可能な会場も多い！
特にコース料理を選択した場合は個別の対応もしやすい。

【試食ができる】

会場決定前にプライダルフェアや試食会の参加がおすすめ。もし参加できなかった場合は成約後に試食ができる会場も多いので要確認。

