



WEDDING MENU

WELLS WEDDING &
RESORT

WELLS

WELLS WEDDING & RESORT

総料理長 二川 博文

父に師事。調理人のサラブレッド。県内有名式場で修業をはじめ2006年、ベルモニーグループに入社。従来、和洋折衷の会席料理がスタンダードだった婚礼メニューに、リゾートテイストをふんだんに盛り込んだ新スタイルフレンチを考案し大ブレイク。四国のウエディング業界において、一躍その名を轟かせる。2018年、ANOTHER STYLEのグランドオープンに合わせ、グランシェフに就任。それまでのリゾートスタイルに加え、自然美をコンセプトにした新感覚キュージーヌ『ネイチャーフレンチ』を考案。上品なフレンチに軽やかなエッセンスを取り込むことに成功し、年間約20,000人のゲストに振る舞い、高い評価を得る。2020年、グループ洋食総料理長へ、香川、徳島にて1,000組の婚礼メニューを取り仕切る。2021年、満を持して、グループ総料理長に就任。グループの伝統を引き継ぎ、先鋭的な感覚を大切に更なる美しさと美味しさを求め、新しいメニューの開発に取り組み、現在に至る。



WEDDING

伝統を受け継ぐおもてなし料理と、新しい時代を予感させる革新メニュー

創立50周年を迎えるウェルズウエディング&リゾート。長い歴史の中で幾人もの料理人が研鑽を重ねた味わいと、新たな発想で昇華させたお料理こそ、ウエディングパーティーの要であり、私たちの誇りといえるもの。手間を惜しまず、時間をかけて旨味を引き出した至高のハンドメイドフレンチ。目にした瞬間から最高潮に気分が高まる盛り付けデザインと、口いっぱいに広がる至福の感動が幅広い年代層のお客様をもてなします。

WITH THE

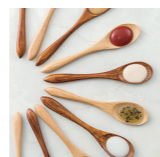
全会場、専用の『プライベートキッチン』から
お届けする出来立ての料理

併設された専用厨房で繰り広げられるシェフの競演。温かいものはあたたかいうちに、忠実に徹底した基本動作から生まれる至極の一皿は感動という奇跡を起こします。

『大切なひとの記憶に残る一品を』

究極の思い出をお料理で。二人の結婚式はゲストにとっても一度限り。一期一会の思いで作られるお料理との出会いは、特別な一日を最高の瞬間に彩ります。アレルギー対応も万全です。ご遠慮なくお申し付けください。

KITCHEN



CREW



THE CLASSICA

鮮やかなサーモンの朱色からはじまるスペシャルティ。
手間を惜しまない伝統的な技法でシンプルに調理したトラディショナルメニュー。

PRICE
16,500 yen



Poisson
【お魚料理】



サワラとホタテのポワレ
ラタトゥイユ添え バルサミコの香り

近海で獲れたサワラとホタテをシンプルに焼き上げ、香味野菜のラタトゥイユと共にお召し上がりください。



Bread
【パン】



ブチフランス

温かく焼き上げたブチサイズで柔らかいフランスパン。お代わり自由です。オリーブオイルと共に召し上がりください。



Viande
【お肉料理】



特選牛フィレ肉のソテー
キノコソース

柔らかい肉質のフィレ肉をジューシーに焼き、相性の良いキノコと特製ソースの組み合わせでお楽しみください。



Dessert
【デザート】



ブティフル3種

とても可愛い一口サイズのスイーツコレクションです。※季節により変更有

THE WEDDING

華やかでバリエーション豊かなアラカルトに特別な日に相応しい贅沢な食材。
結婚式の特別感をぎゅっと詰め込んだ、賑やかな彩りが溢れます。

PRICE
18,700 yen



Hors-d'oeuvres
【オードブル】



オードブルバリエ5種
華やかに

肉料理や魚料理を彩り良く盛り付けた一皿です。※季節により変更有



Poisson
【お魚料理】



瀬戸内産真鯛と海老のポワレ
熟成されたトマトソースで

瀬戸内産の真鯛と海老を丁寧に焼き上げ、酸味の抑えられたトマトソースと共に召し上がりください。



Bread
【パン】



ブチフランス

温かく焼き上げたブチサイズで柔らかいフランスパン。お代わり自由です。オリーブオイルと共に召し上がりください。



Dessert
【デザート】



にぎやかなデザートbuffet

彩り豊かなフルーツとケーキでおしゃべり弾む、楽しい時間をお過ごしください。

H
O
R
S
'
d'
o
e
u
v
r
e
【オードブル】



サーモンとズワイガニのサラダロール
ハニーマスタードソース

ズワイガニと彩り野菜を特製ソースで和え、スモークサーモンで包んだ一品です。



V
i
a
n
d
e
【お肉料理】



特選牛フィレ肉とフォアグラのソテー
マデラソースと共に

柔らかい肉質のフィレ肉とフォアグラを香ばしく焼き、マデラ酒の効いたフォンドヴォールソースをつけてお召し上がりください。



WEDDING
M E N U

PRICE
20,900 yen

Viande
特選牛フィレ肉のソテー トリュフソースで

柔らかい肉質のフィレ肉をソテーし、高級トリュフを贅沢に使用したフォンドヴォーソースと共にお召し上がりいただけます。

Dessert

ベリーフェス ルージュスタイル

芳醇な香りを漂わせるイチゴなどのベリー系をふんだんに使用し、全体をルージュ(赤)にまとめた一皿です。



Hors-d'oeuvre

オードブルバリエ7種 艶やかに

彩り良く栄養バランスを考えた一皿です。
※季節により変更有



Poisson

オマール海老の香草パン粉焼き
香味野菜を使用したクリームアメリカヌソース

オマール海老に香草を混ぜ込んだパン粉をふり、香ばしくオープンで焼き上げました。香味野菜と海老の出汁が効いたアメリカヌソースでお召し上がりください。



Bread

プチフランス

温かく焼き上げたプチサイズで柔らかいフランスパン。お代わり自由です。オリーブオイルと共にお召し上がりください。



THE GRACE

旬の食材と革新的感性で華やく洗練の味。世代を超えた感動を。ウェルズウエディング&リゾート最高品質をお届けします。

Hors-d'oeuvre
【 オードブル 】



オードブルバリエ7種
艶やかに

Poisson
【 お魚料理 】



オマール海老の香草パン粉焼き
香味野菜を使用した
クリームアメリカヌソース

Bread
【 パン 】



プチフランス

Viande
【 お肉料理 】



特選牛フィレ肉のソテー
トリュフソースで

Dessert
【 デザート 】



ベリーフェス ルージュスタイル

OPTION MENU



旬のお造り3種盛

近海で獲れた新鮮な旬のお魚を彩り良く盛り付けております。
※季節により変更有

1,980 yen

a



飲み握り寿司3貫

新鮮な旬の魚をこだわりの米、酢を使用した絶品の握り寿司です。

1,650 yen

b



茶碗蒸し

出汁と具材から出る旨さが絶妙な一品です。

660 yen

c



かけうどん

県外ゲストの方に「香川の味」を。

550 yen

d



旬のお吸い物

出汁の効いた香り豊かなお吸い物です。お寿司とご一緒にどうぞ。

660 yen

e



にぎやかなデザートブッフェ

彩り豊かなフルーツとケーキでおしゃべり弾む、楽しい時間をお過ごしください。

2,200 yen

f

KIDS MENU



幼児用お子様プレート A

1,650 yen

a



低学年用お子様プレート B

3,850 yen

b



高学年用お子様プレート C

7,150 yen

c

※デザートブッフェを選んでいる場合、お子様デザートはブッフェよりお選びください



WELLS WEDDING
&
RESORT

by WELLS BELLMONY GROUP

<https://wellswedding.jp>