

# WEDDING REPORT

November 18, 2021 / Wedding attendance: 神前式+会食 15

Omiya Rikyu



## ～家族の絆～ *Omotenashi* 日本の心

### STORY

1度は憧れた結婚式への「夢」  
入籍から2年 1つの願いと憧れが動く  
2人の幸せの誓いを家族に届ける  
人生の節目をカタチに残す 2年越しの「結婚式」  
「和装」×「懐石」日本の心を込めた和のおもてなしで  
親の願いを叶える 二人の憧れが叶う 家族のための大切な時間  
これまでの人生とこれからの人生をつなぐ  
過去と未来をうつす家族の時 家族の愛はさらに深く大きくなる  
2人の記念日は 家族の記念日だからこそ  
家族の軌跡に「ありがとう」そして 願う  
未来へ続く家族の軌跡に 幸せがあふれますように



### BRIDE AND GROOM VOICE

和装が着たくて館内神殿のある大宮瑞宮を選びましたがそれ以上の魅力があり、ここにして本当によかったです。料理もとてもおいしくゲストも楽しんでくれたので、特別な日の特別なおもてなしが最高に幸せな時間になりました。



### PARENT'S VOICE

家族だけの時間だからからこそ、とても特別な一日になりました。とくに、祖父母や親族がとても喜んでくれていました。1品ごとにスタッフの方が丁寧サービスしてくださり、アットホームな雰囲気より楽しい雰囲気なり、スタッフ皆様心遣い気配りがとても嬉しかったです。



## 和×演出

### 神前式



### Japanese コーディネート

空間&テーブル  
コーディネート



### 鏡開き

鏡開きから始まる  
オープニング!



### 父のエスコート入場

挙式の夢をパーティで叶える  
父と娘の特別な時間



二人が届けるおもてなし 特別メニュー

Menu de EN ～懐石～

緑結びにゆかりのある地域にスポットした料理  
人と人とのつながり 家族とのつながり 大切なゲストとの絆  
この時代だから こそ改めて認識できるつながりを

究極のこだわり

- ① 食材・味・形
- ② ペアリングドリンク
- ③ 専用カトラリー
- ④ ギフトBOX
- ⑤ 30分 Party 延長



1. 先付 スワイ製、香味野菜、金沢金箔の葛寄せ  
フォアグラ、金山寺味噌、べつたら漬けの最中  
縹緋のなめろう 黒米チップにのせて



ドリンク  
・山崎酒造所蔵 焙穀樽熟成 梅酒 (食前酒)  
・ノンアルコール: 京都宇治碾茶

2. 前菜 蟹夷鮑 長布蒸しにして 百合根と肝の付け合わせ  
石川の大吟醸と千葉味噌のクリームソース



ドリンク  
・シャトームルシャン 日本のあわ  
・ノンアルコール: アランミリア スパークリング



目の前で蒸し上りの演出を行い  
その後ゲストへサーブ

3. 揚物 三重県産、伊勢海老の雲丹揚物  
あおき海苔の香りを添えて  
烏骨鶏卵黄と雲丹のディップで



ドリンク  
・グランボレーレ 北海道 余市ケルナー  
・ノンアルコール: 台湾茶 Fall in Love

4. 椀物 京鴨の治部煮と大黒しめじの汁物仕立て  
京都黒七味と松茸のエッセンス



ドリンク  
・グランボレーレ 北海道 余市ケルナー  
・ノンアルコール: 台湾茶 Fall in Love

5. 御造り 石川鮎、伊勢真鯛、牡丹海老の御造り  
鳥取県産の薬膳とトリュフ醤油のエスパーマ



ドリンク  
・グランボレーレ 北海道 余市ケルナー  
・ノンアルコール: 台湾茶 Fall in Love

6. 焼物 石川のどろろの焼物  
のどろろのジュと干し椎茸のソース  
石川蓮根の含め煮と紅白大根



ドリンク  
・梶子 ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン

7. 強肴 和牛フィレ肉と千葉県産、落花生味噌の田楽仕立て  
旬野菜を付け合わせて



ドリンク  
・梶子 ヴィンヤード メルロー  
・ノンアルコール: 中国茶 Real Honey Deluxe

8. 御飯 伊勢真鯛の鯛めし イクラを添えて



ドリンク  
・ノンアルコール: 玉露ほうじ茶 KAHŌ

9. デザートbuffet 秋の味覚でくつろぐスイーツタイム



ゲストへのギフト  
「カトラリーセット」

使用したカトラリーは  
引出物としての贈り物



縁起物の真鯛を鯛めしにして、目の前で土鍋の炊き上がり  
演出を行います。その後、味姿でお客様へイクラをふんだんに  
にサーブ。最後にお茶演じでお楽しみいただけます。

PRODUCER

Misuzu Kimura

素敵な1日にしたい、おもてなしをした。そんな新郎新婦様の想いをカタチにして差し上げるのがわたしたちプロデューサーです。こんな時代だからこそ、結婚式の素敵さ、大切さを伝え繋げていくことが私たちの使命であり一生に一度という記念の日をお手伝いさせていただく誇りと責任をもって日々業務に動んでおります。



CAPTAIN'S VOICE

お客様の大満足な一日を「心に焼きつく1日」に愛えることができるのは直接おもてなしをするサービススタッフです。そのために事前にスタッフと会場内で動きのシミュレーションを行い、お料理を提供する際の動きや間を統一し、ドリンクのペアリングが活きるように料理やワインの説明をより丁寧に細かく、そしてゲストと会話をすることを心がけています。



CHEF'S VOICE

1品1品丁寧に提供し、お客様の笑顔を想像し、こだわっていることがゲストにも伝わるように今回は食欲の秋に合わせて、季節感にこだわって作りいたしました。お料理はゲストへ直接伝わるおもてなしです。いつもお客様の想いをカタチにし、提供しております。

