

## WEDDING MENUS

### RUBY

Bread and Housemade Lavosh with Whipped Butter

I  
Shrimp and Crab Louie  
Spiced Mayonnaise, Asparagus and Avocado Purée

II  
Seasonal Soup Potage  
Forest Mushroom Chowder with Roasted Pecan Nuts

III  
Pan-Roasted Sea Bream  
Pumpkin Purée, Ruby Grapefruit and Beurre Blanc

Fruit Sphere

IV  
Pan-Seared Beef Tenderloin  
Buttermilk Potato Purée, Baby Vegetables and Cabernet  
Reduction Sauce

V  
Citrus Shower  
Mascarpone Cheese, Lemonade, Lime and Edible Flora

12,500

### EMERALD

Bread and Housemade Lavosh with Whipped Butter

I  
Poached Boston Lobster Salad  
Couscous-Stuffed Sicilian Rouge Tomato with Umbrian  
Extra Virgin Olive Oil

II  
Signature Cream of Crab Soup

III  
Pan-Roasted Sea Bream and Hokkaido Scallop  
Chervil and Lemon Butter Sauce, Red Pepper Coulis and  
Japanese Mustard Greens

Fruit Sphere

IV  
Roast Prime Sirloin of Beef  
Creamy Mashed Potatoes, au Jus, Horseradish Cream  
and Seasonal Vegetables

V  
Melon Fantasy  
Melon, Fromage Blanc, Aloe and Caviar

15,000

### DIAMOND

Bread and Housemade Lavosh with Whipped Butter

I  
Fruits of the Sea  
Sea Bream, Sea Urchin Custard and Tuna

II  
Micro House Salad  
Caviar, Champagne Dressing and Fried Lotus Root

III  
Boston Lobster Bisque  
Five-Spice Cream and Hokkaido Scallop

IV  
Tsukiji Market Catch of the Day  
Baby Vegetables and Shaved Truffle Vinaigrette

Fruit Sphere

V  
Certified Angus Beef Bone-In Tenderloin Steak  
Cabernet Reduction Sauce, Parmesan-Potato Purée and  
Butter-Roasted Girolle Mushrooms

VI  
Harmony  
Tayberries, White Chocolate, Lychees and Berries

20,000



TOKYO AMERICAN CLUB

## ウェディング メニュー

### ルビー

ラバッシュとブレッドロール ホイップバターと共に

シュリンプと蟹のルーニー  
スパイシーマヨネーズ、アスパラとアボガドのピューレ

季節を感じるスープ  
マッシュルームのチャウダー  
ローストピーカンナッツ

真鯛のパンロースト  
南瓜のピューレとルビーグレープフルーツ、プールブラン

フルーツ スフェア

ビーフテンダーロインのパンシアード  
バターミルクとポテトのピューレ  
お野菜とカベルネリダクション

シトラスシャワー  
マスカルポーネチーズ・レモネード・ライム  
エディブルフラワー

12,500

### エメラルド

ラバッシュとブレッドロール ホイップバターと共に

ポーチしたロブスターのサラダ  
クスクスを詰めたシシリアンルージュ  
ウンブリアのエクストラバージンオリーブオイル

東京アメリカンクラブ特製  
タラバ蟹がたっぷり入った贅沢な蟹のクリームスープ

真鯛と北海道産帆立のパンロースト  
チャービルとレモンのバターソース  
レッドペッパークーリ、マイクロ水菜

フルーツ スフェア

クラブカットしたローストプライムサーロインビーフ  
クリーミーマッシュポテト、ホースラディッシュクリーム  
季節のお野菜

メロンファンタジー  
メロン・フロマージュブラン・アロエ・キャビア

15,000

### ダイヤモンド

ラバッシュとブレッドロール ホイップバターと共に

海からの贈り物  
鯛、雲丹のカスタード、本鮪

小さな贅沢サラダ  
キャビア、シャンパンドレッシング、フライした蓮根を飾って

ボストンロブスターのビスク  
北海道産の帆立を入れて  
スパイスの香り

築地から旬のお魚  
お野菜とトリュフのヴィニグレット

フルーツ スフェア

CAB骨付きテンダーロインステーキカベルネリダクション  
バルメザンポテトピューレ、バターローストしたアンズ茸

ハーモニー  
タイベリー・ホワイトチョコレート・ライチ・ベリー

20,000



TOKYO AMERICAN CLUB