

Wedding recipe

Masahiro&Izumi

派手、大袈裟、わざとらしい、
そんなウエディングにはしたくない。

もっと自然に、もっと楽しく。

料理のレシピを考えるように
自由な発想で世界に一つだけのウエディングを。



1. Concept

2. Items

3. Estimate

Concept Story



Masahiro&Izumi



Masahiroさんは都内でレストランを営むオーナーシェフ。41歳。
人前が苦手でシャイな性格から、結婚式は挙げなくても良いと思っていたそうです。
でも、大切なIzumiさんにドレスは着させてあげたい、親にも感謝を伝えたい、と
気持ちを奮い立たせて決意されました。

Izumiさんは、Masahiroさんを公私ともにサポートする レストランの看板娘。29歳。
いつも明るく、天真爛漫な愛されキャラ。
「結婚式が出来るだけで幸せ」と、Masahiroさんの意向を最優先してお考えです。

大袈裟・派手な結婚式はしたくないMasahiroさん。
そんな彼の気持ちをよく知るIzumiさん。

ふたりには自然なかたちで想いを表現して欲しいから、
「ふたり」ではなく「料理」が主役になるウエディングをご提案。
Masahiroさんがナチュラルに“自分らしさ”を表せるように。

気張らない、さりげない、ふたりだから出来るおもてなし。

Original Points

1. 招待状から始まるおもてなし

ゲストが食べたいメニューを返信ハガキで事前投票。
当日への期待感が高まる、ゲスト参加型のメニューづくり。

2. 夢が広がるシェフの競演

シェフとの事前打合せで、アイデアを出し合っ
ふたりだけのオリジナルメニュー

3. 言葉はいらない「ありがとう」

両親にさりげなく感謝の気持ちを伝えたい。
大っぴらじゃなくても本人に届くことが、一番大切。

Original Points

1. 招待状から始まるおもてなし

ゲストが食べたいメニューを返信ハガキで事前投票。
当日への期待感が高まる、ゲスト参加型のメニューづくり。

2. 夢が広がるシェフの競演

シェフとの事前打合せで、アイデアを出し合っ
ふたりだけのオリジナルメニュー

3. 言葉はいらない「ありがとう」

両親にさりげなく感謝の気持ちを伝えたい。
大っぴらじゃなくても本人に届くことが、一番大切。

1. 招待状から始まるおもてなし

お料理を主役にするなら、ただ「美味しい」だけでは物足りない。
折角なら、ゲストも巻き込んでウエディングメニューをつくってみては？

まずは、Masahiroさんが最もこだわる魚料理から2品ピックアップしましょう。

招待状にメッセージカードを添えて、

「Izumiのおすすめ オマール海老のロースト／Masahiroが選ぶ鮮魚のポワレ、
得票数が多い方を当日のメニューに加えます♪」

ゲストには、返信ハガキに回答を書いてもらいます。

「どっちが選ばれるんだろう？」

準備段階から始まる、“ゲスト参加型”のウエディング。

Original Points - 1 -



1. 招待状から始まるおもてなし

ゲストが食べたいメニューを返信ハガキで事前投票。
当日への期待感が高まる、ゲスト参加型のメニューづくり。

2. 夢が広がるシェフの競演

シェフとの事前打合せで、アイデアを出し合っ
ふたりだけのオリジナルメニュー

3. 言葉はいらない「ありがとう」

両親にさりげなく感謝の気持ちを伝えたい。
大っぴらじゃなくても本人に届くことが、一番大切。

2. 夢が広がるシェフの競演

お料理を主役にするなら、こまかいリクエストにも応えてくれるレストランを選びましょう。

Masahiroさんが最もこだわる「旬」「産地」も、シェフとしっかり話し合えるから、安心です。

Izumiさんの地元・栃木県の和牛も使用すれば、家族・親族もきっと喜んでくれるはず。

レストランいちおしのスペシャリテも忘れずに。

シェフの愛が詰まった一品にはたくさんのこだわりが感じられ、ゲストが思わず「おっ」と箸を止めるでしょう。

デザートはふたりが大好きなモンブラン、お供にはセーデルブレンドティーを。ノーベル賞晩餐会でもふるまわれた特別な紅茶は、上品で優しいバラの香り。すべての人を、この幸せな一日の結びにふさわしい、満ち足りた気持ちにしてくれます。

ふたりのシェフで創り上げる、世界に一つだけのオリジナルメニュー。とても贅沢な、美味しいおもてなし。

Original Points -2-

冷前菜

～Masahiroさんチョイスのアンサンブル～

北海道産帆立貝と南紀勝浦の生鮪のミルフィーユ仕立て キャビア飾り
旬野菜の彩と5種の葉味のラヴィゴットソース

温前菜

～世界三大珍味をふたつ一緒に食べてください おふたりからのおもてなし～
スペシャリティ「フオアグラの茶碗蒸し トリュフとポルト酒の香り」

魚料理

～Izumiさんの大好きな「オマール海老」と「茸」のランデブー～

オマール海老のロースト 芳醇なソーテルヌワインの香り 冬蕪のエチューベとフィッシュテを添えて

お口直し

旬の果実のグラニテ

肉料理

～Izumiさんの故郷の味をお届け～

とちぎ和牛サーロインの網焼き 17種の野草と花のサラダ仕立て 山椒の香るジュ・ドゥ・ポワソン

デザート

～モンブランの大好きなおふたりに～

福島県・熊田農園の幸水梨と和柔のモンブラン 胡桃風味 旬の果実のグラニテ

御結び

ノーベル賞晩餐会でも供されたバラの香りの紅茶「セーデルブレンドティー」

パン

豆乳パンと天然酵母パン



Original Points - 2 -



Original Points - 2 -



1. 招待状から始まるおもてなし

ゲストが食べたいメニューを返信ハガキで事前投票。
当日への期待感が高まる、ゲスト参加型のメニューづくり。

2. 夢が広がるシェフの競演

シェフとの事前打合せで、アイデアを出し合っ
ふたりだけのオリジナルメニュー

3. 言葉はいらない「ありがとう」

両親にさりげなく感謝の気持ちを伝えたい。
大っぴらじゃなくても本人に届くことが、一番大切。

3. 言葉はいらない「ありがとう」

女手ひとつで育ててくれたお母様に感謝を伝えたいMasahiroさん。でも、大袈裟なことはしたくない。

だったら、デザートプレートにさりげなく「ありがとう」のメッセージを。メッセージは、それぞれの親御様へ心をこめてMasahiroさん・Izumiさん、ご自身で書きましょう。

司会者からのコメントは入れず、サービススタッフがそっと「こちら、Masahiroさんの手書きなんですよ」と伝えれば、シャイな性格をよく知るお母様は、驚きと感動を同時に味わうことになるかもしれません。

お母様の隣には、他界されたお父様の席を設けて、大好きだった苺のケーキを用意しましょう。もちろん、お父様にも「ありがとう」のメッセージを添えて。

Izumiさんはデザートでメッセージを伝えた後にお手紙であらためて感謝の気持ちをご両親に届けましょう。

Original Points - 3 -



Planner message

「結婚式」だからって、↓

気が進まない事を無理に行う必要はないのです。↓

↓
どんな素材を、↓

どんな気持ちで、↓

どう調理するのか、↓

↓
作り手によってお料理の完成形が異なるように↓

↓
どんなアイテムを使って、↓

どんな想いで、↓

どう表現するのか、↓

新郎新婦によって結婚式のかたちも変わります。↓

↓
豪華なものもあれば、シンプルなものもある。↓

↓
美味しいお料理でたくさんの幸せを届ける

Masahiroさんと、↓

↓
どんなお客様も笑顔にしましう↓

Izumi さんだから出来る、↓

↓
”ウエディング”という名のお料理を↓

つくりあげましょう。↓

A rustic wedding recipe book cover on a wooden table. The cover is made of brown paper and features the text "Wedding recipe" in a black, cursive font, underlined. Below it, the names "Masahiro&Izumi" are written in a similar cursive font. The background includes a glass dish with colorful spices, fresh basil leaves, a wooden pepper mill, a bunch of green herbs, and a silver fork and knife resting on a white cloth.

Wedding recipe

Masahiro&Izumi

Wedding recipe × 葉山庵 Tokyo

～この会場のおススメPoint～

- ◆ 緑・水・空を感じられる癒し空間
- ◆ シェフとつくるオリジナル料理
- ◆ チャペル併設・付帯設備充実のレストラン

“Wedding recipe”なら葉山庵TokyoがBEST PLACE！！

Recommend Place



1. Concept

2. Items

3. Estimate

Cuisine

Chef : 岩田 邦美 (いわた くによし)
葉山庵グループ総料理長



都内などの有名店にて料理長・総料理長を歴任後、
2008年3月にグランシェール葉山庵料理長、
2010年3月葉山庵グループ統括料理長に就任。
レ・ザミ・ドウ・キュルノンスキー会員にも名を
連ねる。

料理をつくるうえで一番大切にしていることは
『愛』のある料理を作ること。

火を入れるタイミングも出来るだけギリギリまで
我慢して、最上のタイミングでできたての料理を
お召し上がりいただけるようにしたり、生産者の
皆さんが提供してくれた最高の素材に対しても愛
情を持ってその素材の持ち味を最大限に引き出す
ように調理することをお料理への『愛』と考え、
大切にしています。

Beauty



ドレス：innocently

“ひとクラス上の清楚”をテーマにプライベートラインを展開。JILL STUART、Barbie BRIDAL、Scena D’unoなどのブランド、インポートドレスも取り揃えております。ウエディングドレス・カラードレス・タキシードはもちろん、和装や列席用衣装もお任せください。



Brand collection

ブランドコレクション



Tuxedo

タキシード



Import Dress

インポートドレス



KIMONO

キモノ



Morning/Tomesode

列席者 / 朝袖、振袖

Decoration

Key Color



Coordinate Image



Program

8:00

お仕度

- ヘアメイク

10:15

- 挙式リハーサル

11:15

挙式

- 教会式or人前式
- フラワーシャワー

12:00

パーティ

- 迎賓～新郎新婦入場
- 乾杯～ケーキ入刀
- シェフの料理説明
- お色直し
- テーブルインタビュー
- 新婦の手紙～親御様への記念品贈呈～謝辞

14:30

送賓

- 送賓

1. Concept

2. Items

3. Estimate

Estimate

- 挙式開始時間 : 11:15～
- 披露宴開始時間 : 12:00～14:30
- 人数 : 60名

【備考】

- 挙式の時期、曜日、時間帯、お日柄によって割引額は異なります。
- 人数によってお見積りの金額は異なります。
- こちらの見積もりはあくまで一例であり、この金額を保証するものではありません。

婚礼お見積明細書

ご新郎 Masahiro 様 ご新婦 Izumi 様
 挙式日時 (土)
 会場名 葉山庵Tokyo
 人数 60 名

項目	金額	含まれるもの
料理	900,000	オートクチュールメニュー (シェフ打合せ含む)
ケーキ	48,000	
飲料	180,000	ウエルカムドリンク、乾杯酒含む
挙式	80,000	人前式
装花	225,000	テーブル装花、パージンロード、ブーケ2ヶ、贈呈花
美容	115,000	お色直し、ヘアメイクリハーサル含む
衣装	280,000	ウエディングドレス、タキシード、カラードレス
写真	180,000	記念写真2ポーズ、スナップアルバム
記録映像	130,000	DVD撮影
映像	90,000	プロフィールムービー、プロジェクター使用料
引出物	180,600	引出物、引菓子、ペーパーバック
演出	0	テーブルインタビュー
司会	70,000	
音響	70,000	
招待状	16,800	
席次表	41,000	席札含む
サービス料	112,800	
その他	83,000	会場使用料
総額	2,802,200	
【最小】適用割引額	0	
【最大】適用割引額	-386,640	
【最大額】総お見積金額	2,802,200	
【最小額】総お見積金額	2,415,560	



gensen wedding
 〒104-0061 東京都中央区銀座7-15-4 三島ビル6F
 TEL : 03-6264-7395 / FAX : 03-6264-7396

gensen wedding