

皆さんこんにちは🍁

今日から三連休ですね、紅葉狩りや各行楽地は賑わっている事でしょうね～👉

さて本日は 11 月 4 日に結婚式とお披露目の会食会をされたおふたりをご紹介します。

今回ご紹介するおふたりは国際結婚です。この婚礼レポートを書いている、やはり弊社は国際結婚のお手伝いをする機会が多いな～とあらためて思います。

挙式は神前式スタイルで、川原神社にて挙げられました。



こちらが本日の主役、タイラーさんとミホさんです💕

挙式の前にロケーション撮影。和装姿がおふたりともよくお似合いで、笑顔がいいですね～💕



ロケーション撮影をひとしきり終え、綿帽子にチェンジする前にミホさんのお母様にリップを塗っていただきました



綿帽子姿もとってもお似合いなミホさん、そしてタイラーさんも全く違和感なく和装を着こなしていらっしゃいますね





挙式中の様子



こちらは挙式後の pic、95 歳のミホさんのおばあ様はお元気で本当にかわいいおばあさまでした🍡🍡
会食会でもテーブルフォトでおふたりがおばあ様のところにいらっしやった時、このように手を握って「私の宝物だから。」とタイラーさんに伝えていらっしやいました。

それを拝見していたスタッフである私が涙ぐむという・・・弱いですね～こういうシーンハ;



こちらは料亭「香楽」

皆様をお迎えする準備が整いました🍴



会食会ではミホさんは色打掛をお召しになり、髪形もかつらから洋髪にお色直しをされました💕



宴中の様子です。今回はご親族様のみのご列席で、おふたりは 12 月にご友人との 1.5 次会を予定されています。



ここで演出をひとつご紹介します。

和の会場に合わせてお饅頭入刀です。大きなお饅頭の中には子饅頭が入っていますので、入刀後は披露させていただきます。



そしてそのお饅頭でファーストバイト💕💕💕
タイラーさん、和菓子・あんこもOKでした👍



おふたりはとにかくお料理がおいしい和の会場というのが会場選びのポイントでしたので、ここでこの日のお料理
をご紹介します。

まずこちらは向付 鯛 平目 車海老 長芋昆布締め ミニオクラに旨酢ゼリーがかかっています。



御碗 甘鯛と今市蕪、松茸のおすまし この時点でいい香りがお部屋中に...



続いて お造り 平目 かんぱち いか 盛り付けもさすが老舗料亭です!(^^)!



休 かますと栗の飯蒸し 御碗で松茸が登場してここでは栗が登場 秋の味覚ですね～



出ました、コースの花形、八寸 季節の珍味が盛られています。一つ一つは覗き込めず<(_ _)>
冷酒やらしろワインやらあちらこちらからご要望が...、(^o^)



次は焼物 さわら柚庵焼き 蒸し鮑 絹かつぎ 豆苗おひたし 銀杏 蓮根煎餅

一つ一つがどれもおいしそうです。というか、どのお料理も皆様「おいしい、おいしい」と召し上がっていました。

宴中にこれほどおいしいというお声を聞く会場は私は他に経験がないです。



そしてそして本日の煮物は、鱧と松茸のしゃぶしゃぶでした。なごりの鱧と旬の松茸、日本人に生まれてよかった

~という感じです🍴🍷



御飯はお赤飯と蛤の吸い物と香の物 皆様大満足のご様子



ラストの水菓子フルーツのゼリー寄せ



と、お料理は以上の内容で好評でした。

そして宴の雰囲気は堅苦しさを感しない、皆様和気あいあいと和やかなひとときでした。

会食会を結び、皆様を見送られたおふたりはしばらく撮影タイム

笑顔のいいおふたりはすてきな写真や動画がたくさん撮れましたね👍

次は12月の1.5次会に向けてのご準備が本格的になりもうしばらくはお忙しいおふたり

仲良くご準備されて楽しい1.5次会をお迎えくださいね💕💕💕

