

French Menu

Dining Salon Plan | ダイニングサロンプラン

Plan-A

Served period / 4 January 2024 – 31 March 2025

Smoked Atlantic salmon with sour cream, vegetable and lemon

アトランティックサーモンの燻製
サワークリームと彩り野菜 シトラスの香り

Seasonal soup

季節のスープ (※)

春・秋・冬: Garbure Soup 野菜のガルビュールスープ

夏: Vichyssoise soup ヴィシソワーズ

Sautéed scallops and squid with roast zucchini and mushrooms,
black olive sauce

帆立貝とロリーゴのソテー ズッキーニと茸のロースト添え
黒オリーブソース

Pan fried beef sirloin with sautéed potatoes and anchovies

牛ロース肉のソテー ポテトとアンチョビのアンブーレ添え

Sesame blanc-manger with fruits compote

胡麻のブラマンジェとフルーツコンポート

Freshly baked bread

ホテル自家製パン

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

※春・・・3月・4月・5月 夏・・・6月・7月・8月
秋・・・9月・10月・11月 冬・・・12月・1月・2月

The menu is subject to change depending on the ingredient availability.
Please give at least 14 date notice prior to your banquet date of any special dietary requirements.

食材の入荷状況により、料理内容を変更する場合がございます。
アレルギー等、上記メニューの特別対応につきましては宴席日の14日
前までにお知らせください。