

French Menu

Dining Salon Plan | ダイニングサロンプラン

Plan-A

Served period / May 1, 2022 ~ March 31, 2023

Tuna carpaccio with caviar and salmon roe

鮭のマリネ カルパッチョ仕立て
キャビアといくら添え

Duck confit and mushroom soup topped with puff pastry

鴨のコンフィと茸の入ったコンソメスープ パイ包み焼き

Sautéed salmon escalope with duglere sauce

エスカロップサーモンのソテー デュグレソース

Stewed beef with red wine and mashed potato

赤ワインで柔らかく煮込んだ牛バラ肉のラグー
ポテトのピューレ添え

Cheese mousse with lemon cream sauce

チーズのムース レモン風味のクリームソース

Freshly baked bread

ホテル自家製パン

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

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。