

ダイニングサロンプラン

A プラン

フランス料理

ご提供期間 / 2025 年 4 月 1 日～2026 年 3 月 31 日

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

季節のスープ (※)
春・秋・冬： 野菜のガルビュールスープ
夏： ヴィシソワーズ

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

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

胡麻のブラマンジェとフルーツコンポート

ホテル自家製パン

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

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。