

J-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

Marinated white fish carpaccio with perilla

白身魚の昆布締め カルパッチョ仕立て 大葉のソース
和のあしらいを添えて

Chicken and mushroom royal style with ginger and MITSUBA

若鶏と白舞茸のロワイヤル仕立て
生姜風味 三つ葉添え

Grilled yellowtail with clams, simmered radish and Japanese pepper

黒瀬ぶりのグリル 大根の含め煮添え
浅利と粒山椒とともに

Slow cooked pork and vegetable roll with TERIYAKI sauce

やまゆりポークの低温調理と野菜巻き二種の味わい
照り焼き仕立て

Sweet red bean soup with soft rice cakes and

coconut ice cream

小倉と白玉の善哉スタイル ココナッツアイスクリーム添え

Freshly baked bread

Mugwort bread, sesame bread

ホテル自家製パン
よもぎパン、胡麻パン

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。