

J-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

Marinated tuna with salmon roe and shredded vegetables

鮭の漬け いくらと細切り野菜を添えて

Special Chicken consommé with TAPIOKA and small vegetables

ホテル特製チキンコンソメスープ

タピオカとブティレギューム

Slow cooked clam and Japanese butterfish

with turnip and YUZU sauce

蛤と目鯛の低温調理 蕪と柚子香るソースとともに

Stewed beef cheek with TUKUI MISO

牛ほほ肉のラグー 神奈川県産津久井味噌風味

Roasted green tea cream brulee with fresh fruit

ほうじ茶のクリームブリュレとフレッシュフルーツ

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。