

ダイニングサロンプラン

A プラン

和風フランス料理

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

鮭の漬け いくらと細切り野菜を添えて

ホテル特製チキンコンソメスープ
タピオカとプティレギューム

蛤と目鯛の低温調理 蕪と柚子香るソースとともに

牛ほほ肉のラグー 神奈川県産津久井味噌風味

ほうじ茶のクリームブリュレとフレッシュフルーツ

ホテル自家製パン
よもぎパン、胡麻パン

コーヒー または 紅茶

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。