French Menu

Dining Salon Plan ｜ ダイニングサロンプラン

Plan-B

Served period / 4 January 2024 – 31 March 2025

Assorted appetizers
Caviar and lobster
美食家の一皿
キャヴィアとオマール海老の盛り合わせ

Foie gras and seasonal fruit
鴨のフォアグラと季節フルーツのアンサンブル

Seasonal fish dish
旬の魚料理

Lemon sherbet
レモンシャーベット

Pan-fried beef Rouennaise style
牛フィレ肉のポワレ ルーアン風
フランス伝統のソースにガーリッククリームを添えて

Mascarpone cheese mousse chocolate dome
with vanilla ice cream
マスカルポーネのムース チョコレートドーム仕立て
ヴァニラアイスクリームを添えて

Freshly baked bread
ホテル自家製パン

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

Petit fours
フランス小菓子

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。