

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

キャビアとオマール海老の盛り合わせ

Salmon and sea scallop in baked pie wrap with black truffle sauce

帆立貝とサーモンのパイ包み焼き

ペリゴール地方伝統の黒トリュフソース

Seasonal fish dish

季節の魚料理

Lemon sherbet

レモンシャーベット

Beef sirloin pave style with horseradish sauce, potato pie and vegetable

国産牛鞍下肉のパヴェ仕立て 軽いレフォールソース

ポム・ドフィノワーズタルト 季節の彩り野菜添え

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

バ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。