

フランス料理
ダイニングサロンプラン
B プラン

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

美食家の一皿
キャヴィアとオマール海老の盛り合わせ

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

季節の魚料理

レモンシャーベット

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・ドフィノワズタルト 季節の彩り野菜添え

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

ホテル自家製パン

コーヒーまたは紅茶

フランス小菓子

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。