

French Menu

Dining Salon Plan | ダイニングサロンプラン

Plan-C

Served period / May 1, 2022 ~ March 31, 2023

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

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。