

## J-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

美食家の一皿

～季節のお楽しみ 前菜四種盛り合わせ～

Marinated sea bream and sesame with roasted Chinese yam,

sea bream stock

鯛の煎り胡麻漬け炙り 長芋のロースト添え

鯛の旨味出汁とともに

Grilled ribbonfish with soy sauce, marinated shellfish and dried mullet roe

太刀魚の白醤油炙り焼きと貝類のカラスミ和え

九条葱と山葵添え

Roast beef sirloin with marinated egg yolk and fresh black pepper

国産牛ロース肉のロティ 醤油漬け卵黄と生粒黒胡椒添え

CHAZUKE with SHONAN whitebait

湘南釜揚げしらす茶漬け

Brown sugar chocolate parfait with roasted green tea macaroons

黒糖ショコラのパルフェ ほうじ茶のマカロン添え

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

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。