

French Menu

Table Manner Seminar Plan | テーブルマナープラン Dinner Plan-A

Period / 1 April – 31 March 2025

Salad nicoise

サラダ・ニソワーズ

Minestrone

ミネストローネ

Sea scallops and salmon ensemble with white wine sauce,
Seasonal vegetables, tomatoes, basil and olive oil

帆立貝とサーモンのアンサンブル フランス伝統の白ワインソース
彩り野菜とトマト、バジル、エキストラヴァージンオリーブオイル風味

Stewed pork and sausages with boiled potatoes, boiled egg and olives

やわらかく煮込んだポークとソーセージの盛り合わせ
じゃがいもと卵、オリーブのエクストラゼ添え

Crème Brûlée with chocolate macaron

クレームブリュレとチョコレートマカロン

Freshly baked bread

ホテル自家製パン

Coffee

コーヒー

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。