

French Menu

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

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

Seafood, anchovy and vegetables with salmon roe
魚介と彩り野菜のアンチョビ風味 いくら添え

Minestrone
ミネストローネ

Sautéed salmon béarnaise gratin with celeriac puree
and fresh tomato sauce
サーモンのベアルネーズソースグラタン
セロリラブのピューレとフレッシュトマトソース

Braised chicken with coq au vin style
コック・オウ・ヴァン ~鶏もも肉の赤ワイン煮込み~

Nougat glace with strawberry sauce
ヌガーグラス イチゴのソース

Freshly baked bread
ホテル自家製パン

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。