

French Menu

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

Plan-A Lunch

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

Smoked salmon and vegetables wreath style

with lemon and sour cream

彩り野菜とスモークサーモンのリース仕立て

レモン、サワークリーム添え

Chicken bouillon soup with vegetables

チキンとベジタブルのクリアスープ

Roasted swordfish and herbs with anchovy sauce

カジキのロースト ハーブの香り アンチョビソース

Sautéed chicken breast viennoise style with boiled potatoes

鶏肉のヴィエノワーズ風 ポテトのエクラゼ添え

Passion and mango fruit mousse with langue de chat

パッションフルーツとマンゴーのムース ラングドシャ添え

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。