

## French Menu

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

Period / 1 April – 31 March 2025

Smoked salmon escalope with seasonal vegetables  
スモークサーモンのエスカロップと季節の彩り野菜

Cream of pumpkin soup  
南瓜のクリームスープ

Pot-roasted swordfish with herb oil sauce,  
mini tomatoes and capers  
メカジキの蒸し焼き ハーブオイルソース  
プチトマト ケッパー添え

Stewed chicken with mushroom white sauce  
鶏もも肉の煮込み シャンピニオン入りホワイトソース

Japanese cheesecake and no-bake cheesecake with strawberry sauce  
スフレとレアのダブルチーズケーキ 苺ソース

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。