

## French Menu

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

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

Smoked king salmon and crab meat salad  
with seasonal vegetables  
スモークキングサーモンと蟹サラダのシリンダー仕立て  
季節野菜添え

Seasonal vegetable soup  
季節野菜のスープ (※)  
春: Cabbage 春キャベツ 夏: Corn コーン  
秋: Pumpkin パンプキン 冬: Cauliflower カリフラワー

Slow cooked swordfish and eggplant roll  
with fresh tomato and basil sauce  
茄子で巻いたカジキの低温調理  
フレッシュトマトとバジルの香り

Pork confit ginger honey caramelized with roast Potato  
豚ばら肉のコンフィ ハチミツと生姜のキャラメリゼ  
ローストポテト添え

Fromage blanc mousse with coconut ice cream  
フロマージュブランのムース  
ココナッツのアイスクリーム添え

Freshly baked bread  
ホテル自家製パン

Coffee or tea  
コーヒーまたは紅茶

※春・・・3月・4月・5月 夏・・・6月・7月・8月  
秋・・・9月・10月・11月 冬・・・12月・1月・2月

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。