

## French Menu

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

Period / 1 April – 31 March 2025

Tuna and green asparagus with Japanese style marinade and a mimosa salad

鮭の和風マリネとグリーンアスパラガス  
彩り野菜とミモザソース

Cream of onion soup with white truffle oil

玉葱のクリームスープ 白トリュフの香り

Sea bream steamed sea scallops papillote style

真鯛と帆立貝のパピヨット  
エキストラヴァージンオリーブオイル風味

Stewed beef and red wine with potato puree and carrot puree

牛肉の赤ワイン煮込み 2種の野菜ピューレとともに

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。