

French Menu

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

Lunch Plan-B

Period / 1 April – 31 March 2025

Avocado, shrimp and lemon salad

アボカドと小海老のサラダ仕立て レモン風味

Cream of pumpkin soup

南瓜のクリームスープ

Pot-roasted salmon and clams *dugléré* style

with tomatoes, perilla and olive oil

サーモンと浅利の蒸し焼き デュグレレ風

トマトと青紫蘇のエキストラヴァージンオリーブオイル風味

Roast chicken with rosemary and mushroom risotto

鶏肉のロースト ローズマリー風味 茸のリゾット添え

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。