

French Menu

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

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

Green asparagus and poached egg with prosciutto
グリーンアスパラガスとポーチドエッグ 生ハム添え

Minestrone
ミネストローネ

Sautéed salmon and sea scallops with butter sauce
サーモンを巻いた帆立貝のポワレ
軽いバターソース いくら添え

Braised salt pork and white beans with sauerkraut and mustard
塩豚ばら肉と白豆の煮込み
ザワークラウトと粒マスタード添え

Cherry clafoutis with lemon sherbet
チェリーのクラフティ レモンシャーベット添え

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。