

# FESTIVE PLAN

お祝いプラン

## PLAN A

※EXAMPLE MENU メニュー例

DINNER  
PARTY  
STYLE  
正餐形式

### HORS D' OEUVRE オードブル

帆立貝柱と燻製したジャガイモのサラダ

### SOUP スープ

ポタージュスープ カプチーノスタイル

### POISSON 魚料理

真鯛のポアレ マスタードソース

### VIANDE 肉料理

黒毛和牛サーロインと季節野菜グリル  
赤ワインソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート / コーヒー

# FESTIVE PLAN

お祝いプラン

## PLAN B

※EXAMPLE MENU メニュー例

DINNER  
PARTY  
STYLE  
正餐形式

### AMUSE アミューズ

食前のお愉しみ

### HORS D' OEUVRE オードブル

鴨ムネ肉のローストとフォアグラのテリーヌ  
菜園スタイル

### PASTA パスタ

シェフおすすめのパスタ

### POISSON 魚料理

サーモンのマリニエール

### VIANDE 肉料理

黒毛和牛フィレ肉のグリル 野菜添え  
トリュフソース

### BREAD パン

本日のブレッド

### DESSERT デザート

特製デザート / コーヒー

TO THE GUESTS WHO HAVE SOME ALLERGY TO SPECIFIC FOOD OR INGREDIENTS, PLEASE INFORM US THE DETAIL WHEN ORDERING.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。