

FESTIVE PLAN

お祝いプラン

PLAN A

DINNER
PARTY
STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

HORS D' OEUVRE オードブル

鮪とアボカドのドミノ仕立て 季節野菜を添えて
ハーブのソース

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

POISSON 魚料理

スズキのポワレ
焦がしバターソースに季節野菜のソテーを添えて

VIANDE 肉料理

国産牛のグリル シャンピニオンのソース
マッシュポテトとグリル野菜を添えて

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

パティシエ特製デザート / コーヒー

FESTIVE PLAN

お祝いプラン

PLAN B

DINNER
PARTY
STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

AMUSE アミューズ

食前のお愉しみ

HORS D' OEUVRE オードブル

サーモン、海老、鮪のタルタル 香草マヨネーズ
トマトのクーリーを添えて

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

POISSON 魚料理

真鯛のソテー 赤海老と帆立貝のグリルを添えて
ブルブランソース

VIANDE 肉料理

アンガス牛フィレ肉のグリル
ポムピュールとグリル野菜を添えて トリュフ風味

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

パティシエ特製デザート / 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。