



ご宴会名

NAME: SCIS2022

御席

月 日

DATE: 2022年1月18日 火曜日

Dîner

M E N U

Pressé de pâté de campagne et légumes, sauce mangue

パテ・ド・カンパーニュと彩り野菜のプレッセ マンゴーソース

Crème de navet

天王寺蕪のクリームスープ

Saumon royal et daurade en croûte

オーラキングサーモンと真鯛のパイ包み焼き

Filet de bœuf poêlé comme Chaliapin aux légumes

紀の国みかんどりの赤ワインビネガー風味 彩り野菜と共に

"Takoyaki"?

たこ焼き?

Café

コーヒー

Pains et beurre

パンとバター

アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は、お申し出ください。

リーガロイヤルホテル
総料理長 太田 昌利

Masatoshi Ota