



ご宴会名

NAME: SCIS2022

御席

月 日

DATE: 2022年1月19日 水曜日

Dîner (ベジタリアン)

## M E N U

Hure de légumes, sauce tomate

彩り野菜のユールトマトソース

Potage garbure

大阪産野菜のクリームスープ”ガルビュール”

Rouleau de printemps de soja et "Sirona"

大豆ミートの春巻きと大阪しる菜

Pasata aux cépes et "Okonomiyaki"

セープクリームパスタとキャベツのお好み焼き仕立て

Pavé de framboise et de pistache

木苺とピスタチオのパヴェ

Café

コーヒー

Pains et beurre

パンとバター

肉・魚介類・卵は使用していません。  
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