



ご宴会名

NAME: SCIS2022

御席

Dîner

月 日

DATE: 2022年1月19日 水曜日

M E N U

Ballottine de poularde aux mangues, gelée au xérès
紀の国みかんどりとマンゴーのパロティータ シェリー風味のジュレ

Potage garbure

大阪産野菜のクリームスープ”ガルビュール”

Filet de "Himédai" poêlé au "Sirona"

ひめ鯛のポワレと大阪しろ菜

Filet de bœuf poêlé et "Okonomiyaki"

豚ロースのロティ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

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