

ご法要会食プラン A
フランス料理メニュー

Hors-d'œuvre

ホワイトアスパラガスのグリルと帆立貝のメダイヨン
レムラードソース

Soupe

琥珀色のビーフコンソメロワイヤル

Poisson

舌平目のファルシと魚介フリカッセ サフランリゾット
ヴァンブランソース

Viande

国産牛フィレスステーキ 茸のメランジェと温野菜添え
マデラソース

Desserts

抹茶のガトーとフルーツ

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

仕入れ状況により内容が一部変わる場合
同水準のものをご提供する場合がございます



HOTEL CHINZANSO TOKYO

ご法要会食プラン B
フランス料理メニュー

Hors-d'œuvre

フォアグラパルフェのガトー トリュフとフルーツコンポート

Soupe

海の幸のフリカッセ パイ包み焼き

Poisson

ハーブムースを纏ったイトヨリ鯛のワイン蒸しとクラブケーキ
ナンチュアソース

Viande

国産牛サーロインロースト 温野菜添え
2種の山葵ソース

Desserts

フルーツのタルトレットと季節のシャーベット

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

仕入れ状況により内容が一部変わる場合
同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます



HOTEL CHINZANSO TOKYO

ご法要会食プラン C
フランス料理メニュー

hors-d'œuvre variés

ポークリエット パン・オ・ルージュ
魚介のアスピック ハーブソース
合鴨のパストラミ バルサミコのアクセント
カニのミルフィーユ
真鯛のマリネ マイクロリーフサラダ

Soupe

スープ・ド・ビスク 雲丹のフランとラングスティーヌ

Poisson

アワビのポアレと真鯛のムニエル 百合根のピューレ
メンテルバターソース

Viande

黒毛和牛フィレ肉のウェリントン風
トリュフソース

Desserts

ホワイトチョコレートのムースとマカロン
フルーツのアンサンブル

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

仕入れ状況により内容が一部変わる場合
同水準のものをご提供する場合がございます



HOTEL CHINZANSO TOKYO