



日本平ホテル

『Aコース』
お一人様5,280円
(消費税・サービス料込)

MENU

Terrine de poulet et légumes sauce ravigote
チキンと野菜のテリーヌ仕立て ラヴィゴットソース

Potage de sept légumes
7種野菜のポタージュスープ

Filet de saumon saute sauce champignon à la cream
サーモンのソテー 茸のクリームソース

Mousse aux fraises, sauce au yaourt et aux fraises
苺のムース、ヨーグルトと苺のソース

Café
食後のお飲物
コーヒー 又は 紅茶

Pain
パン

『Bコース』
お一人様5,885円
(消費税・サービス料込)

MENU

Terrine de poisson sauce herbes
白身魚のテリーヌ仕立て ハーブソース

Potage de sept légumes
7種野菜のポタージュスープ

Entrecote de porc "Fuji no kuni" grille,
accompagne de légumes de saison sauce a l'oignon
富士の国ポークのグリエ 彩り野菜のガルニチュール
オニオンソース

追加料金なくメイン料理は以下に変更できます
Steak haché, accompagne de légumes de saison sauce a l'oignon
特製ハンバーグ グリエ 彩り野菜のガルニチュール
オニオンソース

@1,452円の追加にてメイン料理は以下に変更できます
Entrecôte de boeuf roti,
accompagne de légumes de saison sauce a l'oignon
牛サーロインのロースト 季節野菜のガルニチュール
オニオンソース

Bavaroise à la vanille et fruits frais, sauce anglaise
バニラのババロアと季節のフルーツ
ソースアングレーズ

Café
食後のお飲物
コーヒー 又は 紅茶

Pain
パン

『Cコース』
お一人様6,600円
(消費税・サービス料込)

MENU

Terrine de poulet saumon en mosaïque, vinaigrette au citron
チキンとサーモンのテリーヌ モザイク模様
レモンのピネグレット

Potage de sept légumes
7種野菜のポタージュスープ

Filet de daurade poêlé sauce vin blanc au épice
真鯛のポワレ エピス香る白ワインソース

Entrecote de porc "Fuji no kuni" grille,
accompagne de légumes de saison sauce a l'oignon
富士の国ポークのグリエ 彩り野菜のガルニチュール
オニオンソース

追加料金なくメイン料理は以下に変更できます
Steak haché, accompagne de légumes de saison sauce a l'oignon
特製ハンバーグ グリエ 彩り野菜のガルニチュール
オニオンソース

@968円の追加にてメイン料理は以下に変更できます
Entrecôte de boeuf roti,
accompagne de légumes de saison sauce a l'oignon
牛サーロインのロースト 季節野菜のガルニチュール
オニオンソース

Mousse de fromage crémeux, gelée de herbes et aux fraises
クリームチーズのムース、苺とハーブのジュレ

Café
食後のお飲物
コーヒー 又は 紅茶

Pain
パン