

16<sup>TH</sup> BARRIER-FREE  
LUNCH PARTY



写 真

29<sup>TH</sup> JULY 2017  
HOTEL OKURA NIIGATA

# 16<sup>TH</sup> BARRIER-FREE LUNCH PARTY



29<sup>TH</sup> JULY 2017  
HOTEL OKURA NIIGATA

# TODAY'S MENU

*CONFIT DE CUISSE DE  
VOLAILLE AU ROMARIN,*



ローズマリー風味の  
鶏もも肉のコンフィ

*POTAGE CRÈME  
DE MAÏS*



トウモロコシの  
冷製スープ

*DORADE ET MOUSE DE POISSON AU  
CIBOULE À LA VAPEUR  
AVEC RISOTTO SAUCE NOILLY, ACCENT  
DE CAVIA*



真鯛とムースリーヌのネギ蒸し焼きベルモット酒風味  
キャビアのアクセント

*GÂTEAU FROMAGE CRU,  
ET COMPOTE DE CERISES.*



レアチーズケーキ  
チェリーのコンポート飾り

*PAIN ET BEURRE,  
CONFITURE*



パンとバター、ジャム

*GELÉE DE CAFÉ*



コーヒーゼリー

普通食

# TODAY'S

# MENU

*CONFIT DE CUISSE DE  
VOLAILLE AU ROMARIN,*



ローズマリー風味の  
鶏もも肉のコンフィ

*POTAGE CRÈME  
DE MAÏS*



トウモロコシの  
冷製スープ

*DORADE ET MOUSE DE POISSON AU  
CIBOULE À LA VAPEUR  
AVEC RISOTTO SAUCE NOILLY, ACCENT  
DE CAVIA*



真鯛とムースリーヌのネギ蒸し焼きベルモット酒風味  
キャビアのアクセント

*GÂTEAU FROMAGE CRU,  
ET COMPOTE DE CERISES.*



レアチーズケーキ  
チェリーのコンポート飾り

*PAIN ET BEURRE,  
CONFITURE*



パンとバター、ジャム

*GELÉE DE CAFÉ*



コーヒーゼリー

注入食

# TODAY'S

# MENU

*CONFIT DE CUISSE DE  
VOLAILLE AU ROMARIN,*



ローズマリー風味の  
鶏もも肉のコンフィ

*POTAGE CRÈME  
DE MAÏS*



トウモロコシの  
冷製スープ

*DORADE ET MOUSE DE POISSON AU  
CIBOULE À LA VAPEUR  
AVEC RISOTTO SAUCE NOILLY ,ACCENT  
DE CAVIA*



真鯛とムースリーヌのネギ蒸し焼きベルモット酒風味  
キャビアのアクセント

*GÂTEAU FROMAGE CRU,  
ET COMPOTE DE CERISES.*



レアチーズケーキ  
チェリーのコンポート飾り

*PAIN ET BEURRE,  
CONFITURE*



パンとバター、ジャム

*GELÉE DE CAFÉ*



コーヒーゼリー

初期食

# TODAY'S MENU

*CONFIT DE CUISSE DE  
VOLAILLE AU ROMARIN,*



ローズマリー風味の  
鶏もも肉のコンフィ

*POTAGE CRÈME  
DE MAÏS*



トウモロコシの  
冷製スープ

*DORADE ET MOUSE DE POISSON AU  
CIBOULE À LA VAPEUR  
AVEC RISOTTO SAUCE NOILLY, ACCENT  
DE CAVIA*



真鯛とムースリーヌのネギ蒸し焼きベルモット酒風味  
キャビアのアクセント

*GÂTEAU FROMAGE CRU,  
ET COMPOTE DE CERISES.*



レアチーズケーキ  
チェリーのコンポート飾り

*PAIN ET BEURRE,  
CONFITURE*



パンとバター、ジャム

*GELÉE DE CAFÉ*



コーヒーゼリー

中期食

# TODAY'S MENU

*CONFIT DE CUISSE DE  
VOLAILLE AU ROMARIN,*



ローズマリー風味の  
鶏もも肉のコンフィ

*POTAGE CRÈME  
DE MAÏS*



トウモロコシの  
冷製スープ

*DORADE ET MOUSE DE POISSON AU  
CIBOULE À LA VAPEUR  
AVEC RISOTTO SAUCE NOILLY ,ACCENT  
DE CAVIA*



真鯛とムースリーヌのネギ蒸し焼きベルモット酒風味  
キャビアのアクセント

*GÂTEAU FROMAGE CRU,  
ET COMPOTE DE CERISES.*



レアチーズケーキ  
チェリーのコンポート飾り

*PAIN ET BEURRE,  
CONFITURE*



パンとバター、ジャム

*GELÉE DE CAFÉ*



コーヒーゼリー

後期食