

ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

ORIENTAL COURSE

オリエンタルコースプラン

COURSE

AMUSE

神戸牛のブレザオラとマンゴーのカナッペ

COLD APPETIZER

カリフラワーのブランマンジェと生雲丹
フルーツマトのピューレ

HOT APPETIZER

フォアグラのソテーと新じゃがのコンフィ

FISH

鯖のソテー ブールブランソース

MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル デュカスパイスとともに

DESSERT

フリュイールージュとピスタチオのミルフィユ

パン・コーヒー or 紅茶

FREE DRINK

乾杯酒：スパークリングワイン

ビール / ノンアルコールビール / 赤白ワイン

焼酎 / 日本酒 / ウイスキー

カクテル [ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ・ライチ]

ウーロン茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

マンゴージュース / グアバジュース

コース料理・フリードリンク・会場費込
※食材は一部変更になる場合がございます。

