

ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

ORIENTAL COURSE

オリエンタルコースプラン

COURSE

AMUSE

フォアグラのフラン マンゴーとキャビア添え

COLD APPETIZER

太刀魚の炙りと冬瓜の冷製コンソメ煮

HOT APPETIZER

シャラン鴨のボワレ スペルト小麦と旬野菜のリゾット

FISH

金目鯛と帆立のソテー ハーブとヴァンブランソース

MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル
ゴルゴンゾーラソースときたあかりのニョッキ

DESSERT

メロンとアーモンドのクレメダンジュ

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。

