

THE WESTIN

OSAKA

駿台観光 & 外語専門学校 御席

平成 22 年 6 月 23 日

オリアーナの間

MENU

Carpaccio de thon et salade de saison sauce vinaigrette
本鮪の漬けカルパッチョと季節サラダ ヴィネグレットソース

Soupe de maïs et consommé paris-soir
冷製コーンスープとコンソメのパリソワール

Bar paner algue mie de pain rôti avec japon poireaux à la crème sauce vin rouge
すずきの海藻パン粉焼き 白葱のクリーム煮添え 七味入り赤ワインソース

Granité au citron
レモンのグラニテ

Filet de bœuf poêlé avec rôti de pomme de terre sauce herbes
牛フィレ肉のステーキ ポテトロースト添え ハーブソース

Nougat glace à la croquant de pignon et confit d'olive
coulis de baie rouge sauce galliano
松の実のクロカンとオリーヴコンフィのヌガーグラス
赤いベリーのクーリとガリアーノソース

Café ou thé
コーヒー又は紅茶