

# キッズ テーブルマナープラン

## メニュー

### Entrée 前菜

阿波尾鶏のバロティーヌ バルサミコソース  
白身魚のテリーヌ イクラを載せて  
サーモンマリネ バジル風味  
阿波野菜のババロア

### Soupe スープ

とうもろこしのチャウダー

### Poisson 魚料理

鳴門鯛の白ワイン蒸し  
彩り野菜のエチュベ添え すだちのクリームソース

### Viande 肉料理

ジューシーハンバーグステーキ デミグラスソース

### Dessert デザート

クリームチーズとオレンジのガトー

### Pain パン

ソフトロール

### Boisson 飲み物

オレンジジュース

\*仕入れ状況により料理内容が  
一部変更になる場合がございます。