

# テーブルマナープラン

## Table Manner Plan

2023.5.1~2024.4.30

### Menu

#### Amuse

季節の阿波野菜のブランマンジェ

#### Entrée

阿波尾鶏のバロティーヌ バルサミコソース  
パルマ産生ハム 旬の青野菜添え  
サーモンマリネ バジル風味  
白身魚のテリーヌ イクラを載せて  
阿波野菜のサラダ

#### Soupe

阿波野菜のポタージュ ガルビュール風

#### Poisson

鳴門鯛と足赤海老の白ワイン蒸し ベルモット酒香るソースアメリカーナ

#### Granite

すだちのグラニテ

#### Viande

牛フィレ肉のステーキ 阿波野菜ロースト添え マデラワインソース

#### Dessert

ティラミス  
季節のフルーツ

#### Pain

バゲット ハードロール

#### Café

コーヒーまたは紅茶