



『黄綬褒章受章』・『現代の名工』

阿部 忠二製菓顧問 &

生田 智子パティシエ

# 秋のデザートフーレスト 2010

～お菓子の祭典～



日時

2010年10月14日(木)

ランチ 12:00 ~

2010年10月15日(金)

ランチ 12:00 ~ / デイナー 18:00 ~

料金

ランチ : 5,500円・ディナー : 6,500円 (共、税金・サービス料込)

会場

18階『スマイリー・ネプチューン』



## Lunch Menu

トマトのロワイヤル 練り胡麻風味

\*

シェフ特製前菜の盛り合わせ 兵庫県産野菜を添えて

\*

秋の鯛と帆立貝柱・ムール貝 彩野菜添え

マリニエールソース ハーブの香り

\*

パン



## Dinner Menu

シェフ特製 海と山の幸のオードブルバリエ

彩野菜を添えて

\*

秋の恵み 森の茸のスープ

\*

国産牛フィレ肉のステーキ

デュクセル風味のグラタン仕立て マデラ酒ソース

Panier de Petit Gateau

\*

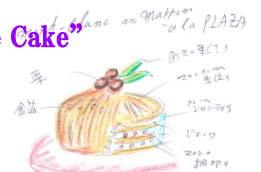
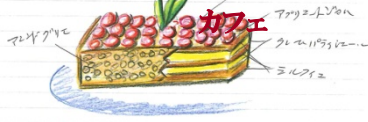
ホテルオリジナル“Abe Cake”

\*

カフェ

milie feuille au fraises  
ホテルオリジナル“Abe Cake”

\*



ご予約・お問合せは ホテルプラザ神戸 レストラン予約係まで 078-846-5409 (10:00 ~ 18:00)

# HOTEL PLAZA KOBE

ホテルプラザ神戸

