

秋を楽しむ フレンチ



シェフ 野口忠夫
Chef Tadao Noguchi

Autumn Special

11月
November

一般料金 10,800 円
Regular rate
割引料金 8,640 円
Discount rate

本日のアミューズ
Chef's amuse

蕪のブランマンジェ 海老とフユメした帆立貝のサラダ仕立て
Blanc-manger of turnip cream, shrimp and smoked scallops

サツマイモとカボチャのクリームスープ スチームサーモン クミンの香り
Sweet potato and pumpkin cream soup with steamed salmon, cumin-flavored

秋刀魚のパートブリック包み ドライトマト 大葉のアクセント
Pacific saury, dry tomato and green perilla in paté

国産牛サーロインのポワレ キノコのア・ラ・クレメ 焼き茄子添え
Pan-fried sirloin with creamed mushrooms and lightly roasted eggplant

洋梨&キャラメルのムース ミルクアイスクリーム
Pear and caramel mousse with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

10/1^{MON} → 11/30^{FRI}

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします
割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます
The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.
Discount rates are applicable for IHJ members.