

クラシカル フレンチメニュー



Classical French Course Menu



シェフ 野口忠夫
Chef Tadao Noguchi

一般料金 10,800 円
Regular rate

割引料金 8,640 円
Discount rate

7月
July

トウモロコシのアイスクリーム
Corn ice cream

黒コショウ香るマグロの瞬間スモーク仕立て
野菜とサラダを添えて
Light smoked red tuna flavored with black pepper
and vegetables with salad

コールドコンソメとポテトのクリームスープ《パリソワ》雲丹と共に
Consomme jelly and potato cream soup with sea urchin

舌平目のボンファム
Sole Bonne Femme

牛ヒレ肉のポワレ フォアグラを添えて トリュフソース
Pan-fried beef tenderloin with Foie gras and truffle sauce

クレームブリュレ
Crème brûlée

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

7/1 MON → 8/31 SAT

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.

Dinner Menu ディナーコース

7月 July

Course Menu A ¥6,480 (¥5,184)

〈素材を感じる、魚と肉 選べるメインのコースメニュー〉

トウモロコシのアイスクリーム
Corn ice cream

三種のババロワにサラダを添えて イクラとともに
Smoked salmon, green peas and red bell pepper
with salad and salmon roe

カボチャの冷製クリームスープ 浅葱の香り
Cold pumpkin cream soup with chive

スズキのロースト キノコと粟麩を添えて
Roasted sea bass and mushrooms with Awafu
または / or

国産ポークのブレゼ 冬瓜を添えて パイナップルソース
Slow cooked pork loin and winter melon with pineapple sauce

ピスタチオ風味のヌガーグラッセ フルーツ添え
Pistachio nougat glacé with seasonal fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



三種のババロワにサラダを添えて イクラとともに
Smoked salmon, green peas and red bell pepper
with salad and salmon roe

Course Menu B ¥8,640 (¥6,912)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

トウモロコシのアイスクリーム
Corn ice cream

昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ 煎り酒の香り
Marinated kelp amberjack carpaccio with Irisake sauce

鮎のムニエルにスプラウト タデ風味のオイルとバターソース
Fillet of Ayu meunière and sprout salad with Tade oil and butter sauce

牛ヒレ肉のポワレに彩り野菜を添えて
梅肉と大葉のアクセント
Pan-fried beef tenderloin and vegetables
with pickled plum and Shiso accents

メロンスープとグレープのゼリー ラズベリーシャーベットを添えて
Melon soup and grape jelly with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレに彩り野菜を添えて
梅肉と大葉のアクセント
Pan-fried beef tenderloin and vegetables
with pickled plum and Shiso accents

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。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

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.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

Photos are for illustrative purposes only.