

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ—

11月 November
¥3,300 (¥2,640)

それぞれ一品ずつお選びください
Please choose one dish each from the following selections

- Appetizer & Soup -

- A スモークサーモントラウト エディブルフラワーのサラダとともに
Smoked salmon trout with edible flower salad
- B 生ハムと柿のサラダ仕立て
Raw ham and persimmon with salad
- C カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉を添えて (+440 円)
Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs with salad (for an extra 440 yen)
- D おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetable plate
- E ビーツと野菜入りボルシチスープ
Vegetable and chicken broth with red turnip
(前菜とスープ両方ご注文の方は別途 660 円頂戴いたします)
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)

- Main Dish -

- A サーモンと帆立貝のスチーム カボチャのピューレと共に
Steamed salmon and scallops with pumpkin puree
- B 真鱈のローストにパルメザン風味のクルートを添えて
Roasted codfish with parmesan cheese crust, lemon oil and butter sauce
- C 殻付きオマール海老のポワレ バルサミコとバターソース (+550 円)
Pan-fried Canadian lobster served with balsamic butter sauce (for an extra 550 yen)
- D 合鴨胸肉のロースト 温野菜添え
Roasted duck breast and warmed vegetables
- E 牛ヒレ肉のポワレ 温野菜を添えて マデラ酒の香るクリームソース (+1,100 円)
Pan-fried beef tenderloin and warmed vegetables with Madeira cream sauce (for an extra 1,100 yen)

- Dessert -

- A 洋梨のタルト ミルクシャーベットを添えて
Pear tart with milk sherbet
- B 抹茶のロールケーキ 抹茶のアイスクリーム添えて
Green tea roll cake with green tea ice cream
- C 林檎のコンポート バニラアイスクリームと共に (+330 円)
Apple compote with vanilla ice cream (for an extra 330 yen)
- D シャーベットとアイスクリームの盛合せ
Three kinds of ice cream and sherbet of the day



カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉を添えて
Amberjack carpaccio with dried mullet roe
and bread crumbs with salad

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Chef's Lunch

シェフのおすすめランチコース

¥5,500 (¥4,400)

スモークした秋刀魚のサラダ仕立て
Smoked Pacific saury with salad

真鱈のムニエルにブランダードを添えて レモンオイルとバターソース
Codfish meuniere and brandade with lemon oil and butter sauce

牛ヒレ肉のポワレと茸のア・ラ・クレメ 焼き茄子を添えて
Pan-fried beef tenderloin and creamed mushrooms
with roast eggplant

モンブラン パフェスタイル
Mont Blanc parfait style

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレと茸のア・ラ・クレメ
焼き茄子を添えて
Pan-fried beef tenderloin
and creamed mushrooms with roast eggplant

秋を楽しむフレンチ Autumn Special

¥11,000 (¥8,800)

アミューズ
Amuse-bouche



金目鯛のソテーに蜜柑のキャラメリゼを添えて
Sauteed kinmedai
served with caramelised mandarin oranges

蕪のブランマンジェ 海老とスモークした帆立貝のサラダ仕立て
Blanc manger of turnip with shrimp and smoked scallops with salad

サツマイモとカボチャのクリームスープにスチームサーモンを添えて
Sweet potato and pumpkin cream soup with steamed salmon

金目鯛のソテーに蜜柑のキャラメリゼを添えて
Sauteed kinmedai served with caramelised mandarin oranges

国産牛サーロインのポワレ 茸のア・ラ・クレメ 焼き茄子添え
Pan-fried siroin with creamed mushrooms and roast eggplant

モンブラン パフェスタイル
Mont Blanc parfait style

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

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.