A la carte



スモークサーモントラウト サラダ仕立て ラビゴットソース Smoked salmon trout with salad, ravigote sauce

前菜 Appetizers -

生ハムとメロンのサラダ仕立て 赤ワインドレッシング Raw ham and melon with salad and red wine dressing ¥1,980 (¥1,584)

スモークサーモントラウト サラダ仕立て ラビゴットソース Smoked salmon trout with salad, ravigote sauce ¥2,200 (¥1,760)

昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 桜の花ドレッシング Sea bream carpaccio flavored with kombu, cherry blossom dressing ¥2,420 (¥1,936)

スープ Soup ——

人参のクリームスープ クミン風味 Carrot cream soup with cumin flavoring

¥1,100 (¥880)

ビーフコンソメ Beef consomme

¥1,430 (¥1,144)



メバルのロースト 山菜のフライ添え キャノーラフラワーソース Rockfish sauté served with vegetables, canola flower sauce

魚料理 Seafood ——

真鱈のロースト 春キャベツのエチュベを添えて オレンジソース Roasted codfish with spring cabbage, orange sauce ¥2,200 (¥1,760)

メバルのロースト 山菜のフライ添え キャノーラフラワーソース Rockfish sauté served with vegetables, canola flower sauce

¥2,420 (¥1,936)

殻付きオマール海老のポワレ アメリケーヌソース ベルガモットの香り Pan-fried Canadian lobster served with bergamot-flavored American butter sauce

¥2,750 (¥2,200)

330 円でパンをご用意しております For an extra 330 yen we can serve bread with the above à la carte 肉料理 Meat -

合鴨胸肉のローストに温野菜を添えて ポルト酒ソース Roasted duck breast with port wine sauce

¥2,860 (¥2,288)

牛ヒレ肉のポワレ 彩り野菜を添えて ふきのとうの香るグレービーソース Pan-fried beef fillet and seasonal vegetables with butterbur sprout gravy sauce ¥4,400 (¥3,520)

国産牛サーロインのポワレ 温野菜添え Pan-fried beef sirloin with warmed vegetables ¥6,050 (¥4,840)

牛ヒレ肉のポワレ 彩り野菜を添えて ふきのとうの香るグレービーソース Pan-fried beef fillet and seasonal vegetables with butterbur sprout gravy sauce

野菜&チーズ Vegetables and cheese -

おすすめ温野菜のプレート Warmed vegetable plate

¥2,420 (¥1,936)

チーズの盛合せ Assorted cheese

¥1,760 (¥1,408)



レモンクリームとホワイトチョコレートのムース ラズベリーシャーベットと共に Lemon cream and white chocolate mousse with raspberry sherbet

デザート Sweets -----

オレンジのタルト ミルクシャーベットを添えて ¥1,540 (¥1,232) Orange tart with milk sherbet

レモンクリームとホワイトチョコレートのムース ラズベリーシャーベットと共に Lemon cream and white chocolate mousse with raspberry sherbet ¥1,760 (¥1,408)

キンカンのコンポート オレンジシャーベットを添えて Kumquat compote with orange sherbet

¥1,980 (¥1,584)

アイスクリームとシャーベットの盛合せ Three kinds of ice cream and sherbet of the day

¥1,320 (¥1,056)

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。

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.

