

Dinner Menu ディナーコース

7月 July

Course Menu C

¥11,000 (¥8,800)

〈料理長のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

アミューズ
Amuse-bouche

蟹、海胆、帆立貝のガレット 赤ピーマンソース
Crab meat, sea urchin and scallop with pie, paprika sauce

コールドコンソメ シェリー酒の香り
Cold consomme flavored with sherry

アイナメのポワレ 旬の野菜のエチューベ 赤ワインソース
Pan-fried greenling trout and steamed seasonal vegetables
with red wine sauce

国産牛サーロインのソテー 茄子の柚子みそ焼き
グレービーソース
Sautéed beef sirloin and roasted eggplant with gravy sauce

黒ゴマのババロア 抹茶アイスクリームを添えて
Black sesame bavarois and green tea ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



蟹、海胆、帆立貝のガレット
赤ピーマンソース
Crab meat, sea urchin and scallop with pie,
paprika sauce



国産牛サーロインのソテー
茄子の柚子みそ焼き グレービーソース
Sautéed beef sirloin and roasted eggplant
with gravy sauce

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。

写真はイメージです。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.

Course Menu A ¥6,600 (¥5,280)

〈素材を感じる、魚と肉Wメインのコースメニュー〉

アミューズ
Amuse-bouche

海老、蛸、スモークサーモンを添えたサラダ・ニソワーズ
Nice-style salad with prawns, octopus and smoked salmon

人参の冷製クリームスープ
Cold carrot cream soup

真鯛の蒸し焼き 冬瓜と温野菜 岩海苔ソース
Steamed seabream with winter melon and steamed vegetables,
seaweed sauce

または / or

ハーブ鶏肉のブレゼ インゲン豆のトマト煮と共に
Braised herb chicken and simmered kidney beans
flavored with tomato

紅茶の香るチョコレートタルト ラズベリーシャーベットを添えて
Tea-flavored chocolate tart with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



真鯛の蒸し焼き 冬瓜と温野菜 岩海苔ソース
Steamed seabream with winter melon
and steamed vegetables, seaweed sauce

Course Menu B ¥8,800 (¥7,040)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

アミューズ
Amuse-bouche

昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ 唐墨の香りを添えて
Amberjack carpaccio marinated with “Kombu”
and dried mallet roe

カマスのポワレ 伏見唐辛子と温野菜 白ワインソース
Pan-fried barracuda with chili pepper and steamed vegetables,
white wine sauce

牛ヒレ肉のソテー グリル野菜と共に バニユルスソース
Sautéed beef filet and grilled vegetables, banyuls wine sauce

クレームダンジュ マンゴーシャーベットと共に
Rare cheese cake with mango sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のソテー グリル野菜と共に
バニユルスソース
Sautéed beef filet and grilled vegetables,
banyuls wine sauce

SAKURA
Restaurant