

Dinner Menu ディナーコース

9月 September

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

牛肉の薄造り ルッコラとバルサミコと共に
Thinly sliced beef with arugula and balsamic sauce

きのこのクリームスープ
Mushroom cream soup

太刀魚のムニエル トリュフの香るムースリヌ
Cutlassfish meuniere with truffle-flavored mousse

国産牛サーロインのソテー 野菜のチップと温野菜と共に
Sautéed beef sirloin
with fried vegetable chips and warmed vegetables

和栗のスポンジケーキ
フロマージュブランのシャーベットを添えて
Chestnut sponge cake with white cheese sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛肉の薄造り ルッコラとバルサミコと共に
Thinly sliced beef
with arugula and balsamic sauce



太刀魚のムニエル トリュフの香るムースリヌ
Cutlassfish meuniere
with truffle-flavored mousse

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

帆立貝とカンパチ、スモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Scallops, amberjack and smoked salmon trout with salad

ポテトの冷製クリームスープ

Cold potato cream soup

イトヨリ鯛のポワレ レンコンチップを添えて マルテーズソース
Pan-fried threadfin bream with lotus root chips, maitaise sauce

または / or

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

マンゴーとバナナのムース オレンジシャーベットを添えて
Mango and banana mousse with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



鴨胸肉のロースト 温野菜を添えて
ポルト酒ソース
Roasted duck breast and warmed vegetables
with port wine 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

ハーブでマリネしたカンパチのカルパッチョ 野菜のマリネを添えて
Amberjack marinated with herb carpaccio and marinated vegetables

スズキの香草焼き フェネルソース
Grilled sea bass with herb, fennel sauce

牛ヒレ肉のソテー 温野菜と紫マスタードと共に
Sautéed beef fillet and warmed vegetables with violet mustard

フロマージュブランのムース
マンゴーとパッションフルーツのスープ仕立て
White cheese mousse with mango and passion fruit, soup style

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



ハーブでマリネしたカンパチのカルパッチョ
野菜のマリネを添えて
Amberjack marinated with herb carpaccio
and marinated vegetables