

Dinner Menu ディナーコース

12月 December

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

燻製オマール海老・蟹・帆立貝のコンビネーション
野菜のマリネ添え

Smoked Canadian lobster, crabmeat and scallops
with marinated vegetables

うずらの卵入りオニオングラタンスープ
Onion gratin soup with quail eggs

鮫鱈のムニエルとアンディブの蒸し煮 赤ワインソース
Monkfish meunière with braised endive, red wine sauce

国産牛サーロインのソテー
芽キャベツとカリフラワーのアヒージョと共に
Sautéed Japanese beef sirloin
with Spanish-style garlic flavored brussel sprouts and cauliflower

紅茶のムース アプリコットのコンポートとラズベリーシャーベット
Tea mousse, apricot compote, and raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



燻製オマール海老・蟹・帆立貝の
コンビネーション 野菜のマリネ添え
Smoked Canadian lobster, crabmeat
and scallops with marinated vegetables



国産牛サーロインのソテー
芽キャベツとカリフラワーのアヒージョと共に
Sautéed Japanese beef sirloin
with Spanish-style garlic flavored brussel
sprouts and cauliflower

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

カンパチとスモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Amberjack and smoked salmon trout salad

かぼちゃのクリームスープ アーモンドの香り
Pumpkin cream soup with almond flavoring

真鱈のソテー ポテトのピューレ添え かぼす風味のバターソース
Sautéed cod with potato mousse “kabosu” flavored butter sauce
または / or

鴨胸肉のロースト 温野菜と共に カシスソース
Roasted duck breast and vegetables with black currant sauce

抹茶のティラミス バニラアイスクリーム添え
Green tea tiramisu with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



カンパチとスモークサーモントラウトの
サラダ仕立て
Amberjack and smoked salmon trout salad

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〉



ヒラメのスチーム ほうれん草と温野菜
白ワインソース
Steamed flounder with spinach
and vegetables, white wine sauce

アミューズ

Amuse-bouche

パテ・ド・カンパーニュ コンソメゼリーと共に
Country-style pate with consommé jelly

ヒラメのスチーム ほうれん草と温野菜 白ワインソース
Steamed flounder with spinach and vegetables, white wine sauce

牛ヒレ肉のソテー 根菜のフライと温野菜 グリーンペッパーソース
Sautéed beef tenderloin and deep fried root vegetables
with green pepper sauce

洋梨とキャラメルのみース ミルクシャーベット添え
Pear and caramel mousse with milk sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

SALTORA
Restaurant