

Dinner Menu ディナーコース

1月 January

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

ポテトのパンケーキに乗せたオマール海老 サラダ添え
キャビアと共に
Canadian lobster on potato pancake with salad and caviar

鴨のコンフィ ランティューとタケノコのグリル添え
Duck confit with grilled bamboo shoots and lentil peas

ヒラメの蒸し焼き 小野菜の煮込みとサフランソース
Steamed flounder and stewed vegetables with saffron sauce

国産牛サーロインのグリル ホワイトアスパラガスのロースト
グレービーソース
Grilled Japanese beef sirloin and roasted white asparagus
with gravy sauce

イチゴのコンポートとミルクアイスクリーム添え
Strawberry compote and milk ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



ポテトのパンケーキに乗せたオマール海老
サラダ添え キャビアと共に
Canadian lobster on potato pancake
with salad and caviar



国産牛サーロインのグリル
ホワイトアスパラガスのロースト
グレービーソース
Grilled Japanese beef sirloin and
roasted white asparagus 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

スモークサーモントラウトと帆立貝のマリネ サラダ添え
Smoked salmon trout and marinated scallop with salad

カリフラワーのクリームスープ パプリカ風味のクルトン乗せ
Cauliflower cream soup with paprika flavored croutons

真鱈とムール貝のア・ラ・クレーム 温野菜と共に
Stewed codfish and mussel with vegetables

または/or

鴨胸肉のロースト 根菜のソテーとマンゴソース
Roasted duck breast with sautéed root vegetables, mango 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



スモークサーモントラウトと帆立貝のマリネ
サラダ添え
Smoked salmon trout and marinated scallop
with 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〉



ホウボウのロースト
トリュフ風味の玉ねぎのコンフィ添え
Roasted gurnard
with truffle flavored onion confit

アミューズ

Amuse-bouche

真鯛のカルパッチョ 塩昆布添え 煎り酒風味
Sea bream carpaccio and “Kombu” flavored with “Irisake”

ホウボウのロースト トリュフ風味の玉ねぎのコンフィ添え
Roasted gurnard with truffle flavored onion confit

牛ヒレ肉のソテー カリフラワーとほうれん草のグラタンと共に
Sautéed beef tenderloin with cauliflower and spinach gratin

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 with apricot compote and raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

SANURA
Restaurant