

ディナーコース

Dinner Course

高知県産カツオのたたきと 天ぷら御膳

御飯 小鉢 香の物 味噌椀

Sliced seared bonito from KOCHI
and tempura
with rice, side dish, pickles and miso-soup

¥2,970 (¥2,376)



ビーフヒレ肉コース

Beef Fillet Steak Course

本日のオードブル
Today's appetizer

スープ
Today's soup

ビーフヒレステーキ (80g)
赤ワインソース
Fillet of beef steak (80g) red wine sauce

パンまたはライス
Bread or Rice

¥4,620 (¥3,696)



シーフードコース

Seafood Course

スモークサーモンのサラダ
Smoked salmon salad

スープ
Today's soup

白身魚とホタテ、ボタン海老のポアレ
木の子のフリカッセソース
Pan-fried white fish, scallop and BOTAN prawn
fricassée sauce of mushroom

パンまたはライス
Bread or Rice

¥4,400 (¥3,520)



コースにはコーヒーまたは紅茶がつきます Dinner course comes with coffee or tea.

表示料金に、サービス料10%を加算させていただきます。()内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。

当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。

食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item. Special prices are applicable for IHJ members.

We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand. Photos are for illustrative purposes.