

ディナーコース

Dinner Course

四万十産うな井 とろろと刻みオクラ 冷やしカボスそば

小鉢 香の物

Rice Bowl with Grilled Eel from SHIMANTO River,
Grated Yam and Chopped Okra
and Cold Buckwheat Noodles KABOSU Flavor
with Side Dish, Pickles

¥3,975 (¥3,180)



ビーフヒレ肉コース

Fillet of Beef Steak Course

本日のオードブル
Today's Appetizer

本日のスープ
Today's Soup

ビーフヒレステーキ (80g)
マスタード風味のフォンドボーソース 温野菜添え
Beef Fillet Steak with Steamed Vegetables
Fond de Veau Sauce Mustard Flavor

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

本日のスープ
Today's Soup

白身魚のポアレと小海老のフライ
ハーブ香るピストソース サラダ仕立て 温野菜添え
Pan-fried White Fish and Deep-fried Shrimps Salad Style
Herb Flavored Pisto Sauce with Steamed Vegetables

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.