

# ディナーコース

## Dinner Course

### 国産豚ロース塩麴漬け焼きと 真鯛のお造り御膳

小鉢 御飯 香の物 味噌椀

Grilled Domestic Pork Loin with Salt-malted Rice  
and Red Sea Bream Sashimi  
with Side Dish, Pickles, Miso-soup and Rice

¥3,465 (¥2,772)



### 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)  
フォンドボーソース 温野菜添え  
Beef Fillet Steak  
Fond de Veau Sauce with Steamed Vegetables

パンまたはライス  
Bread or Rice

¥4,851 (¥3,881)



### 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

鯖のポアレ 桜海老とブロッコリーペースト  
和風ソース 帆立フライ添え  
Pan-fried Spanish Mackerel Japanese Sauce  
with Deep-fried Scallops, Sakura Shrimp and Broccoli Paste

パンまたはライス  
Bread or Rice

¥4,620 (¥3,696)



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.