December 12月



À la carte

## 前菜 Appetizers ——



¥ 3,036 (¥ 2,429)



サーモンとブロッコリー、シュールージュのミルフィーユ仕立て キャビア飾り 蕪とラディッシュのサラダ バルサミコソース Millefeuille Styled Salmon, Broccoli and Red Cabbage with Caviar, Turnip and Radish Salad Balsamic Sauce

3,415 (2,732)

フランス産キャビア 10g コンディメント Caviar from France 10g

6,325 (5,060)



## スープ Soup -

北海道産ビーツのクリームスープ パルメザンチーズを散らして Beet (from Hokkaido) Cream Soup with Parmesan Cheese 1,518 (1,215)

ビーフコンソメスープ Beef Consommé Soup

1,897 (1,518)



## 魚料理 Seafood ——

アンコウのバプールとアワビ茸ソテー、 ブルギニョンバターとトマトソース Steamed Monkfish and Sauteed Abalone Mushroom Bourguignon Butter and Tomato Sauce 4,577 (3,662)

真鯛のポワレ ヴェルモットソース アーティーチョークのピュレ Pan-fried Red Sea Bream, Vermouth Sauce with Artichoke Puree 3,542 (2,834)

オマール海老のロースト ナンチュアソース Roasted Lobster, Nantua Sauce

3,921 (3,137)





## 肉料理 Meat ——

牛ヒレ肉のグリル ポートワイン香るソース 旬の温野菜添え Grilled Fillet of Beef, Port Wine Flavored Sauce with Steamed Seasonal Vegetable ¥6,480 (¥5,184)

国産牛サーロインのグリル 生姜とレモン風味のボルドレーズソース 旬の温野菜添え Grilled Sirloin of Domestic Beef, Ginger and Lemon Flavored Bordelaise Sauce with Steamed Seasonal Vegetables 8,096 (6,477)



仔牛のカツレツ ウィーン風 Wiener Schnitzel

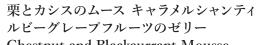
4,174 (3,340)

チーズ Cheese —

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese

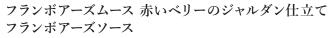
2,277 (1,822)





Chestnut and Blackcurrant Mousse with Caramel Chantilly Cream and Grapefruit Jelly

2,213 (1,771)



Raspberry Mousse with Red Berries Garden Style
Raspberry Sauce 2,530 (2,024)

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ Assorted Ice Cream and Sherbet

1,644 (1,316)

パン

Bread 442 (354)

表示料金には、消費税、サービス料 15%が含まれています。( ) 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。