

ディナーコース

Dinner Course

牡蠣フライと カツオのタタキ御膳

小鉢 御飯 香の物 味噌碗

Deep-fried Oyster and Seared Bonito
with Side Dish, Rice, Pickles and Miso-soup

¥4,900 (¥3,920)



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

¥6,700 (¥5,360)



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

カサゴのポアレ 赤海老のパートブリック包み焼き
バーニャカウダソース サラダ仕立て
Pan-fried Marbled Rockfish
and Red Shrimp wrapped in Pate-brick,
Bagna Càuda Sauce Salad Style

パンまたはライス
Bread or Rice

¥5,980 (¥4,784)



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。

The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.