

Dinner Menu ディナーコース

2月 February

Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

〈料理長 野口のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

ポークテリーヌ
Pork terrine

シュリンプとマグロのサラダ仕立て
トリュフの香るセリアルを添えて

Shrimp and tuna salad and bourgour with truffle dressing

ゴボウのクリームスープ エスプレッソ風味のカプチーノ仕立て
Burdock cream soup favored with espresso, cappuccino style

真鯛のポワレと野菜のチーズ焼き 柚子バターソース
Pan-fried sea bream and grilled vegetables with cheese,
Yuzu butter sauce

国産牛サーロインのエグイエット
彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette sirloin served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavor

プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース
キャラメルアイスクリームを添えて
Sugary chocolate mousse with praline and strawberry jelly
with caramel ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



シュリンプとマグロのサラダ仕立て
トリュフの香るセリアルを添えて
Shrimp and tuna salad and bourgour
with truffle dressing



真鯛のポワレと野菜のチーズ焼き
柚子バターソース
Pan-fried sea bream and grilled vegetables
with cheese, Yuzu butter sauce

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

Discount rates are applicable for IHJ members.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

Photos are for illustrative purposes only.

Course Menu A ¥6,480 (¥5,184)

〈素材を感じる、魚と肉Wメインのコースメニュー〉

ポークテリーヌ

Pork terrine

サーモンリエットのテリーヌ グリーンサラダに花を散りばめて
Salmon rillettes terrine with mixed green salad with flower

グリーンピースのクリームスープ カプチーノ仕立て
Green pea cream soup with foamed milk

サワラの炙り バターソース 柑橘の香り
Lightly seared spanish mackerel with butter sauce and citrus fruit flavor

または / or

合鴨胸肉のロースト 柚子胡椒風味のリゾットを添えて
Roasted duck breast and seasonal vegetables
with risotto enhanced with Japanese pepper

イチゴのロールケーキ ミルクアイスクリームを添えて
Strawberry roll cake served with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



サーモンリエットのテリーヌ
グリーンサラダに花を散りばめて
Salmon rillettes terrine
with mixed green salad with flower

Course Menu B ¥8,640 (¥6,912)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

ポークテリーヌ

Pork terrine

オマール海老、ピエ・ド・ポーのタルト仕立て
トマトのチャツネとともに
Homard lobster and pig's trotters with tarte and tomato chutney

スズキのローストにベーコンで巻いたポテトを添えて
バターソース バルサミコのアクセント
Roasted sea bass with bacon-wrapped potato,
butter sauce and balsamic accent

ビーフヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette beef tenderloin served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavor

白ワイン風味のキンカン バニラアイスクリームと共に
Kumquat poached in white wine with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



ビーフヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜
青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette beef tenderloin served with
vegetables, Japanese basil and mustard flavor