

クラシカル フレンチメニュー



Classical French Course Menu



シェフ 野口忠夫
Chef Tadao Noguchi

一般料金 10,800 円
Regular rate
割引料金 8,640 円
Discount rate

8月
August

グリーンピースのアイスクリーム
Green pea ice cream

黒コショウ香るマグロの瞬間スモーク仕立て
野菜とサラダを添えて
Lightly smoked red tuna flavored with black pepper
and vegetables with salad

コールドコンソメとポテトのクリームスープ《パリソワ》雲丹と共に
Consommé jelly and potato cream soup with sea urchin

舌平目のボンファム
Sole Bonne Femme

牛ヒレ肉のポワレ フォアグラを添えて トリュフソース
Pan-fried beef tenderloin with foie gras and truffle sauce

クレームブリュレ
Crème brûlée

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

8/31^{SAT}まで

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
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.

Dinner Menu ディナーコース

8月 August

Course Menu A ¥6,480 (¥5,184)

〈素材を感じる、魚と肉 選べるメインのコースメニュー〉

グリーンピースのアイスクリーム
Green pea ice cream

魚介類のサラダ トマトのガスパチョ仕立て
Seafood salad with tomato gazpacho

彩り野菜のプレート
Hot vegetable plate

鮎のムニエル 太白胡麻オイル乳化ソース
Fillet of Ayu meunière with sesame oil sauce
または / or

合鴨胸肉のロースト カシスと黒酢のアクセントで
Roasted duck breast flavored with currant and black vinegar

メロンスープとグレープのゼリー ラズベリーシャーベットを添えて
Melon soup and grape jelly with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



鮎のムニエル 太白胡麻オイル乳化ソース
Fillet of Ayu meunière with sesame oil sauce

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〉

グリーンピースのアイスクリーム
Green pea ice cream

海老・カンパチ・アボカドのガトー仕立て ラディッシュの花飾り
Shrimp and amberjack with avocado topped with radish

鱧のフリテュール カルナローリ米のリゾット カラマンシーの香り
Fried conger pike with risotto, calamansi sauce

牛ヒレ肉のポワレ 野菜のローストを添えて
緑胡椒風味のバーボンソース
Pan-fried beef tenderloin and roasted vegetables
with green pepper bourbon sauce

ピスタチオ風味のヌガーグラッセ フルーツ添え
Pistachio nougat glacé with seasonal fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレ 野菜のローストを添えて
緑胡椒風味のバーボンソース
Pan-fried beef tenderloin and roasted vegetables
with green pepper bourbon 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.