

**Dinner Menu** ディナーコース

**5**月 May

## Course Menu C

¥11,000 (¥8,800)

〈料理長のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

アミューズ  
Amuse-bouche

オマール海老と帆立貝の燻製  
カリフラワーのババロワと共に

Smoked Canadian lobster and scallops with cauliflower bavarois

アスパラガスとアサリのエチューベ  
パプリカのチュイルを添えて

Simmered asparagus and clams with galette of paprika

イサキのソテー クレソンのピューレとトマトコンフィの香気

Sauteed grunt with watercress puree, fragrance of tomato confit

国産牛サーロインのポワレ 長芋と温野菜  
マデラクリームソース

Pan-fried beef sirloin with yam and steamed vegetables  
madeira cream sauce

イチゴのコンポート バニラアイスクリームを添えて

Strawberry compote with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



オマール海老と帆立貝の燻製  
カリフラワーのババロワと共に  
Smoked Canadian lobster and scallops  
with cauliflower bavarois



国産牛サーロインのポワレ 長芋と温野菜  
マデラクリームソース  
Pan-fried beef sirloin with yam and  
steamed vegetables madeira cream 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 ¥6,600 (¥5,280)

〈素材を感じる、魚と肉Wメインのコースメニュー〉

アミューズ

Amuse-bouche

パテドカンパーニュにコンソメゼリーを添えて サラダとともに  
Pork terrine and consomme jelly with salad

カボチャのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Pumpkin cream soup topped with foamed milk

太刀魚のムニエル 温野菜と共に 白醬油の焦がしバターソース  
Cutlassfish meuniere with seasonal vegetables,  
soy sauce-flavored browned butter sauce

または / or

合鴨胸肉のロースト 蓬のフライと温野菜 無花果のアクセント  
Roasted duck breast with steamed vegetables and fried mugwort,  
fig sauce

イチゴのティラミス イチゴシャーベットを添えて  
Strawberry tiramisu with strawberry sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



パテドカンパーニュにコンソメゼリーを添えて  
サラダとともに  
Pork terrine and consomme jelly  
with salad

## Course Menu B ¥8,800 (¥7,040)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

アミューズ

Amuse-bouche

昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ イクラとともに  
山葵ドレッシング

Sea bream carpaccio marinated with “Kombu”,  
salmon roe and “wasabi” dressing

アイナメのポワレ アーティチョークを添えて 白味噌ソース  
Pan-fried rock trout poeler with artichoke white miso sauce

牛ヒレ肉のポワレ 長芋と温野菜 マデラクリームソース  
Pan-fried beef fillet with yam and steam vegetables,  
madeira cream sauce

ピスタチオとラズベリーのムース ラズベリーシャーベットを添えて  
Pistachio and raspberry mousse with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



アイナメのポワレ アーティチョークを添えて  
白味噌ソース  
Pan-fried rock trout poeler  
with artichoke white miso sauce