

**Dinner Menu** ディナーコース

**8月 August**

## 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

ラングスティーンとズワイガニ キャビア添え  
オマール海老のゼリーと共に  
Norway lobster and snow crab with caviar,  
jellied Canadian lobster

ガスパチョ カマスの燻製添え  
Gazpacho with smoked barracuda

イサキのポワレ 赤キャベツの蒸し煮 オリーブオイルソース  
Pan-fried grunt with steamed red cabbage, olive oil sauce

国産牛サーロインのソテー 旬の野菜と共に ペリゲーソース  
Sautéed beef sirloin and seasonal vegetables with truffle sauce

無花果のコンポート 旬のフルーツとバニラアイスクリームと共に  
Fig compote with seasonal fruit and vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



ラングスティーンとズワイガニ キャビア添え  
オマール海老のゼリーと共に  
Norway lobster and snow crab with caviar,  
jellied Canadian lobster



国産牛サーロインのソテー 旬の野菜と共に  
ペリゲーソース  
Sautéed beef sirloin and seasonal vegetables  
with truffle 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。

写真はイメージです。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

サーモンのマリネとアボカドのガトー仕立て  
Marinated salmon and cake-style of avocado

かぼちゃの冷製クリームスープ  
Cold pumpkin cream soup

ホタテ貝のポワレ レモンのリゾット添え トマトとバジルのソース  
Pan-fried scallops with lemon-flavored risotto,  
tomato and basil sauce

または / or

合鴨胸肉のロースト 旬の野菜エチューベ アプリコットソース  
Roasted duck breast and warmed vegetables, apricot sauce

マンゴーとバナナのムース オレンジシャーベットを添えて  
Mango and banana mousse with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



合鴨胸肉のロースト 旬の野菜エチューベ  
アプリコットソース  
Roasted duck breast and warmed vegetables,  
apricot sauce

## 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

昆布でマリネしたカンパチのタルタル 香草サラダと共に  
Amberjack tartar marinated with "Kombu" and herb salad

舌平目の蒸し焼き 枝豆のムースリース クラムソース  
Steamed sole with green soybeans mousse, clam sauce

牛ヒレ肉のソテー 旬の野菜と共に エシャロットソース  
Sautéed beef fillet and seasonal vegetables with shallot sauce

紅茶の香るチョコレートタルト ラズベリーシャーベットを添えて  
Tea-flavored chocolate tart with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



舌平目の蒸し焼き 枝豆のムースリース  
クラムソース  
Steamed sole with green soybeans mousse,  
clam sauce

SAKURA  
Restaurant