

Dinner Menu ディナーコース

10月 October

## 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

フォアグラとフレンチトーストのミルフィーユ仕立て  
Foie gras and French toast millefeuille

蕪のクリームスープ ビーツのカプチーノ乗せ  
Turnip cream soup topped with beetroot-flavored foamed milk

鱈のポワレ キノコのクリームソース 温野菜添え  
Pan-fried flounder fillet, mushroom cream sauce  
with steamed vegetables

国産牛サーロインのソテー  
グレービーソース 野菜のグラタンと共に  
Sautéed beef sirloin with gravy sauce and vegetable gratin

栗入りモンブラン ミルクシャーベット添え  
Gâteau Mont Blanc with milk sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



フォアグラとフレンチトーストの  
ミルフィーユ仕立て  
Foie gras and French toast millefeuille



鱈のポワレ キノコのクリームソース  
温野菜添え  
Pan-fried flounder fillet,  
mushroom cream sauce  
with steamed vegetables

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

鰹のたたきとスモークサーモントラウト 帆立貝のサラダ仕立て  
Lightly roasted bonito and smoked salmon trout  
with scallop salad

白インゲン豆入りガルビュールスープ  
Garbure soup with white beans

イトヨリ鯛のポワレ キノコのリゾットと温野菜を添えて  
Pan-fried threadfin with mushroom risotto and steamed vegetables  
または / or

鴨胸肉のロースト りんごのキャラメリゼ添え カルバドスソース  
Roasted duck breast with caramelized apples, Calvados sauce

カシスとチョコレートのムース オレンジシャーベット添え  
Cassis and chocolate mousse with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



鰹のたたきとスモークサーモントラウト  
帆立貝のサラダ仕立て  
Lightly roasted bonito  
and smoked salmon trout with scallop 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〉



牛ヒレ肉のソテー キノコと野菜添え  
マデラクリームソース  
Sautéed beef fillet with mushrooms and  
vegetables, madeira cream sauce

アミューズ

Amuse-bouche

カンパチのカルパッチョ 唐墨の香りと共に  
Amberjack carpaccio flavored with mullet row

真鯛のポワレ 根菜のグラッセと温野菜 ノイリーソース  
Pan-fried sea bream root vegetable glacé noilly sauce

牛ヒレ肉のソテー キノコと野菜添え マデラクリームソース  
Sautéed beef fillet with mushrooms and vegetables,  
madeira cream sauce

フロマージュブランのムース マンゴーとパッションのスープ仕立て  
White cheese mousse with mango and passion fruit, soup style

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

Restaurant