

**Dinner Menu** ディナーコース

**11**月 November

## 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〉

キッシュロレーヌ  
Quiche Lorraine

オマール海老と天使の海老をカリフラワーのババロアに乗せて  
Canadian lobster and shrimp on cauliflower bavarois

ゴボウのブルーテ アーモンド風味のカプチーノ仕立て  
Seasonal burdock cream soup, almond-flavored cappuccino-style

金目鯛のポワレ ビーツのグラッセと柚子香るバターソース  
Pan-fried alfonso and candied beets,  
butter sauce with “yuzu” citrus flavor

国産牛サーロインのソテー トリュフとポテトのグラタン マデラソース  
Sautéed Japanese beef sirloin with truffle and potato gratin,  
madeira wine sauce

モンブラン ミルクシャーベット添え  
Mont-blanc with milk sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



オマール海老と天使の海老を  
カリフラワーのババロアに乗せて  
Canadian lobster and shrimp  
on cauliflower bavarois



金目鯛のポワレ  
ビーツのグラッセと柚子香るバターソース  
Pan-fried alfonso and candied beets,  
butter sauce with “yuzu” citrus flavor

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〉

キッシュロレーヌ  
Quiche Lorraine

タコと帆立貝のサラダ仕立て ハーブソース  
Octopus and scallop salad with herb sauce

さつまいものクリームスープ シナモン風味  
Sweet potato cream soup with cinnamon

真鯛のポワレ ブランダードと共に 焦がしバターソース  
Pan-fried sea bream and brandade with browned butter sauce  
または / or

鴨胸肉のロースト 里芋のコンフィと温野菜 無花果ソース  
Roasted duck breast, taro potato confit and vegetables with fig 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  
Black currant and chocolate mousse with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



タコと帆立貝のサラダ仕立て ハーブソース  
Octopus and scallop salad with herb sauce

## Special Course Menu for Beaujolais Nouveau

¥8,800 (¥7,040)

〈ボージョレ・ヌーヴォーとのマリージュをお楽しみください〉

アミューズ  
ジャンボン・ペルシエ  
Amuse-bouche  
Ham and parsley terrine

シーフードのオードブル取合せ  
(タコのハーブマリネ・カンパチのカルパッチョ・天使の海老の燻製)  
Assorted seafood appetizers  
(Marinated octopus with herb flavor, amberjack carpaccio, smoked shrimp)

鮫鱈のポワレ 黒米のリゾットとサフラン香るビスケソース  
Pan-fried monkfish, black rice risotto with bisque sauce saffron flavor

牛ヒレ肉のソテー トリュフ風味のポムムースリーヌと共に  
Sautéed beef fillet with truffle-flavored potato mousse

洋梨のコンポート ベリーとフロマージュブランのシャーベット添え  
Pear compote with berries and cheese sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のソテー  
トリュフ風味のポムムースリーヌと共に  
Sautéed beef fillet  
with truffle-flavored potato mousse