

Dinner Menu ディナーコース

2月 February

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〉

ジャンボン・ペルシエ
Ham and parsley terrine

スキャンピ・ホタルイカとホタテ貝のサラダ仕立て
トリュフの香り
Scampi, firefly squid and scallop salad flavored with truffle

ゴボウとカブのクリームスープ カプチーノ仕立て
Burdock and turnip cream soup with frothy milk

小鯛のポワレ 野菜のグラタン添え 柚子バターソース
Pan-fried small sea bream
with vegetable gratin, flavored with “Yuzu” butter sauce

国産牛サーロインのソテー 山菜のフライ添え
ポルト酒ソース
Sautéed beef sirloin with fried edible wild plants,
port wine sauce

イチゴのスープ仕立て ミルクアイス添え
Strawberry soup-style with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



スキャンピ・ホタルイカとホタテ貝のサラダ仕立て
トリュフの香り
Scampi, firefly squid and scallop salad
flavored with truffle



小鯛のポワレ 野菜のグラタン添え
柚子バターソース
Pan-fried small sea bream
with vegetable gratin,
flavored with “Yuzu” butter 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〉

ジャンボン・ペルシエ
Ham and parsley terrine

サーモンリエットとスモークサーモントラウトのアンサンブル
Ensemble of salmon rillettes and smoked salmon trout

人参のクリームスープ オレンジ風味
Carrot cream soup with orange flavor

鯖のソテー 野菜の蒸し煮 焦がしバターソース
Sautéed Spanish mackerel with braised vegetables,
browned butter sauce

or (または)

鴨胸肉のロースト 山菜と温野菜添え ダークチェリーソース
Roasted duck breast with edible wild plants and warm vegetables,
dark cherry sauce

ゆずとイチゴのムース チョコレートアイスクリーム添え
“Yuzu” and strawberry mousse with chocolate ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



サーモンリエットとスモークサーモントラウトの
アンサンブル
Ensemble of salmon rillettes
and smoked salmon trout

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〉

ジャンボン・ペルシエ
Ham and parsley terrine

昆布で締めた真鯛のカルパッチョ カボスの香り
Marinated sea bream in “Kombu”
with vegetables, “Kabosu” flavor

ヒラメのロースト 菜の花のリゾット添え アメリカンクリームソース
Roasted flounder with canola flower risotto,
American cream sauce

牛ヒレ肉のソテー 野菜の蒸し焼き添え タラゴンマスタード風味
Sautéed beef tenderloin and steamed vegetables
with tarragon mustard flavor

マンゴーとフロマージュブランのムース
ハチミツレモンのゼリー添え
Mango and white cheese mousse with honey lemon jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のソテー 野菜の蒸し焼き添え
タラゴンマスタード風味
Sautéed beef tenderloin and steamed vegetables
with tarragon mustard flavor