

Dinner Menu ディナーコース

3月 March

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〉

3月1日～3月14日

3月15日からは「夜桜フレンチコース」をご用意いたします。

アミューズ
Amuse-bouche

ズワイガニのレムラード キャビアと共に
Remoulade of snow crab with caviar

牛ほほ肉の煮込み セロリラブのムースリース添え
Stewed beef cheeks, served with celeriac mousseline

ヒラメのボワレ 葉玉葱のコンフィ ルッコラソース
Pan-fried flounder with onion confit, arugula sauce

国産牛サーロインのソテー 山菜のフリット 露のとうの味噌の香り
Sautéed Japanese beef sirloin with deep-fried wild plants,
flavored with “Fukinoto” Miso

ゆずといちごのムース 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



ズワイガニのレムラード キャビアと共に
Remoulade of snow crab with caviar



ヒラメのボワレ 葉玉葱のコンフィ
ルッコラソース
Pan-fried flounder with onion confit,
arugula 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

帆立貝とホタルイカとスモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Scallop, firefly squid and smoked salmon trout salad

ポテトのクリームスープ 浅葱と共に
Potato cream soup with chives

真鯛のロースト 山菜のフライ添え エシャロットバターソース
Roasted sea bream with deep-fried wild plants, shallot butter sauce
or (または)

鴨胸肉のロースト 温野菜添え 無花果ソース
Roasted duck breast with steam vegetables, fig sauce

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 cream cheese mousse with honey lemon jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



帆立貝とホタルイカと
スモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Scallop, firefly squid
and smoked salmon trout 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

昆布で締めたカンパチのカルパッチョ 煎り酒の香り
Marinated amberjack in kombu, flavored with Irisake

鱈のポワレ ホワイトアスパラガス添え 赤ワインソース
Pan-fried Spanish mackerel with white asparagus, red wine sauce

牛ヒレ肉のソテー 山菜と温野菜添え ポルト酒ソース
Sautéed beef tenderloin with wild plants and steam vegetables,
port wine sauce

イチゴのスープ仕立て ミルクアイスクリーム添え
Strawberry soup with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のソテー 山菜と温野菜添え
ポルト酒ソース
Sautéed beef tenderloin with wild plants
and steam vegetables, port wine sauce

SABURA
Restaurant