

## 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