

# ディナーコース

## Dinner Course

### うな井御膳

[四万十産] うな井と青のりを練りこんだ  
ざるうどん  
小鉢 香の物

Unadon Set

Grilled eel and cold sea lettuce weeds Udon  
from SHIMANTO with small side dish and pickles

¥3,190 (¥2,552)



### 海老フライと 豚ヒレカツ御膳

御飯 小鉢 香の物 サラダ 味噌椀

Deep Fried Prawn  
and Fillet of Pork Cutlet  
with rice, side dish, pickles, salad, miso-soup

¥2,860 (¥2,288)



### ビーフヒレ肉コース

Beef Fillet Steak Course

本日のオードブル  
Today's appetizer

スープ  
Today's soup

ビーフヒレステーキ (80g)  
赤ワインソース  
Fillet of beef steak (80g) red wine sauce

パンまたはライス  
Bread or Rice

¥4,620 (¥3,696)



### シーフードコース

Seafood Course

スモークサーモンのサラダ  
Smoked salmon salad

スープ  
Today's soup

北海道産タラと魚介、野菜の煮込み  
アクアパッツァ風  
Braised of codfish and seafood from HOKKAIDO  
and vegetables acqua pazzia style

パンまたはライス  
Bread or Rice

¥4,400 (¥3,520)



コースにはコーヒーまたは紅茶がつきます Dinner course comes with coffee or tea.

表示料金に、サービス料10%を加算させていただきます。( )内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。

当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。

食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item. Special prices are applicable for IHJ members.

We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand. Photos are for illustrative purposes.