

# ディナーコース

## Dinner Course

### 高知県産真鯛のお造りと カキフライ御膳

御飯 小鉢 香の物 味噌椀

SASHIMI sliced fresh red sea bream from KOCHI  
and deep fried oysters from HIROSHIMA  
with rice, side dish, pickles and miso-soup

¥2,970 (¥2,376)



### 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

白身魚とホタテのポアレ サラダ仕立て  
干し海老とブロッコリーのペースト マスタードソース  
Pan fried white fish and scallop  
with dried shrimp and broccoli paste mustard sauce

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付きま 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.