

# ディナーコース

## Dinner Course

### 高知県産カツオのたたきと とんかつ御膳

御飯 小鉢 香の物 味噌椀

Seared Bonito from KOHCHI pref.  
and Cutlet of Domestic Pork Loin  
with Rice, Side Dish, Pickles and Miso-soup

¥3,300 (¥2,640)



### ビーフヒレ肉コース

Fillet of Beef Steak Course

本日のオードブル  
Today's Appetizer

本日のスープ  
Today's Soup

ビーフヒレステーキ (80g)  
フンドボーソース 温野菜添え  
Beef Fillet Steak with Steamed Vegetables  
Fond de Veau 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

本日のスープ  
Today's Soup

白身魚のポアレと有頭海老  
ココナッツソース 温野菜添え  
Pan-fried White Fish and Shrimp  
with Steamed Vegetables, Coconut 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.