November 11月



À la carte



前菜 Appetizers ——

牡蠣のベーコン巻きソテー 白菜サラダ 粒マスタードソース トリュフ飾り Sauteed Oyster wrapped in Bacon with Napa Cabbage Salad, Grain Mustard Sauce Truffle Decoration ¥3,036 (¥2,429)

蟹みそロワイヤル ズワイ蟹とキャビア飾り Crab Paste Royale, Snow Crab and Caviar Decoration 3,415 (2,732)

フランス産キャビア 10g コンディメント Caviar from France 10g 6,325 (5,060)



スープ Soup ---

北海道産セロリラブのクリームスープ セリピュレのアクセント Celeriac (from Hokkaido) Cream Soup with Japanese Parsley Puree 1,518 (1,215)

ビーフコンソメスープ Beef Consommé Soup 1,897 (1,518)



魚料理 Seafood ——

真鯛で包んだ魚介ムースのルーロー トマト入りフェンネルソース Seafood Mousse Roll wrapped in Red Sea Bream, Fennel Sauce with Tomato 4,577 (3,662)

ブリのポアレ 大根サラダ飾り アンチョビクリームソース Pan-fried Japanese Yellowtail, Daikon Radish Decoration Anchovy Cream Sauce 3,542 (2,834)

オマール海老のロースト ナンチュアソース Roasted Lobster, Nantua Sauce 3,921 (3,137)





肉料理 Meat ——

牛ヒレ肉のグリル メリメロソース 旬の温野菜添え Grilled Fillet of Beef Mélí-mélo Sauce with Steamed Seasonal Vegetable ¥6,480 (¥5,184)

国産牛ヒレ肉のグリル 白味噌アーモンドソース 旬の温野菜添え Grilled Fillet of Domestic Beef, White Miso Almond Sauce with Steamed Seasonal Vegetable 8,096 (6,477)

仔牛のカツレツ ウィーン風 Wiener Schnitzel

4,174 (3,340)



チーズ Cheese —

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese

2,277 (1,822)

デザート Dessert ---

かのこ豆を飾った抹茶ムース あずきソース バニラのマカロン飾り

Matcha Mousse with Kanoko Bean, Sweet Red Bean Sauce with Vanilla Macaron 2,213 (1,771)



ムース・ショコラ・シトロン ナッツのキャラメリゼとモンブラン フランボアーズソース Chocolate and Citron Mousse with Caramelized Nuts and Chestnut Mousse Raspberry Sauce 2,530 (2,024)

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ Assorted Ice Cream and Sherbet 1,644 (1,316)

パン Bread

442 (354)

表示料金には、消費税、サービス料 15%が含まれています。() 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。