

ディナーコース

Dinner Course

ブリの刺身と牡蠣フライ御膳

小鉢 御飯 香の物 味噌椀

Japanese Yellowtail Sashimi and Deep-fried Oysters Tartar Sauce with Side Dish, Rice, Pickles and Miso-soup

¥4,900 (¥3,920)



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) フォンドボーソース 温野菜添え

Beef Fillet Steak
Fond de Veau Sauce with Steamed Vegetables

パンまたは ライス Bread or Rice

¥6,700 (¥5,360)



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

鱈と小海老、カリフラワーの魚介スープ煮込み

Simmered Codfish, Shrimp and Cauliflower in Seafood Soup

パンまたは<mark>ライス</mark> Bread or Rice

¥5,980 (¥4,784)



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。