

# ディナーコース

## Dinner Course

### 四万十ポーク味噌漬け焼きと 初カツオのたたき御膳

ご飯 小鉢 香の物 味噌椀

Grilled Miso-marinated Domestic Pork (from SHIMANTO)  
and Seared First Bonito  
with Rice, Side Dish, 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

スズキのポアレと帆立ムースのベーコン巻き  
桜海老入りヴィネグレットソース  
Pan-fried Japanese Sea Bass  
and Bacon-wrapped Scallop Mousse,  
Vinaigrette Sauce with Sakura Shrimp

パンまたはライス  
Bread or Rice

¥6,300 (¥5,040)



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。

The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.