

ディナーコース

Dinner Course

大山鶏のチキンカツと 真鯛の刺身御膳

小鉢 御飯 香の物 味噌椀

Daisen Chicken Cutlet and Red Sea Bream Sashimi with Side Dish, Rice, Pickles and Miso-soup

¥4,600 (¥3,680)



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<mark>ライス</mark> Bread or Rice

¥5,900 (¥4,720)



シーフードコース

Seafood Course

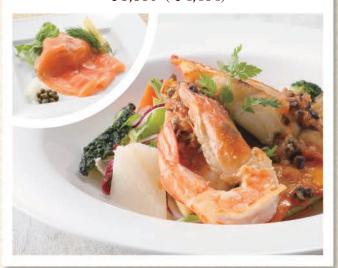
スモークサーモンのサラダ Smoked Salmon Salad

> 本日のスープ Today's Soup

マトウダイのポアレ 海老飾り オリーブケッパーソース サラダ仕立て Pan-fried John Dory Fish with Shrimp, Olive & Caper Sauce Salad Style

> パンまたは ライス Bread or Rice

¥5,580 (¥4,464)



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。