

## ディナーコース

### **Dinner Course**

# 海老、牡蠣フライと ブリの刺身御膳

小鉢 御飯 香の物 味噌椀

Deep-fried Shrimp and Oyster and Japanese Yellowtail SASHIMI with Side Dish, Pickles, Miso-soup and Rice

¥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

タラと蕪、トマト風味のスープ仕立て 帆立と海老飾り

Codfish and Turnip with Tomato Flavored Soup, Scallop and Shrimp Decoration

> パンまたは <mark>ライス</mark> 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。