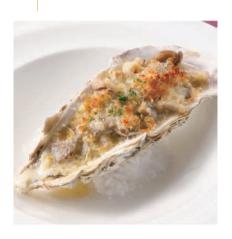
# December 12月



À la carte



# 前菜 Appetizers ——

牡蠣のグラタン フォレスティエールソース Oyster Gratin, Forestiere Sauce ¥3,036 (¥2,429)

オマール海老のジュレ ロワイヤル仕立て その身とキャビア飾り Lobster Jelly Royal Style with Lobster Meat 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 ---

オニオングラタンスープ Onion Soup Gratin 1,687 (1,350)

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



### 魚料理 Seafood ——

鮮魚のソテー 茸のフォンダンのせ 白ワインソース Sauteed Seasonal Fish with Mushroom Fondant White Wine Sauce 4,577 (3,662)

鰆のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ Pan-fried Japanese Spanish Mackerel Dugléré Sauce with Leek Puree 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 ぶしゅかんソースに西洋わさびを添えて 旬の温野菜添え

Grilled Fillet of Beef, Bushukan Citron Sauce with Horseradish with Steamed Seasonal Vegetable  $\$5,566 \ (\$4,453)$ 

国産牛サーロインのグリル ナチュラルな赤ワインソース 旬の温野菜添え

Grilled Sirloin of Domestic Beef, Authentic Red Wine Sauce with Steamed Seasonal Vegetable 8,096 (6,477)



仔牛のカツレツ ウィーン風 Wiener Schnitzel

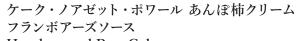
4,174 (3,340)

チーズ Cheese —

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese

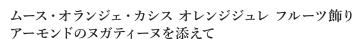
2,277 (1,822)





Hazelnut and Pear Cake with Anpo Smoked Persimmon Cream, Raspberry Sauce

2,213 (1,771)



Orange and Black Currant Mousse with Orange Jelly Fresh Fruit Decoration with Almond Nougatine

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

442 (354)

Bread

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。