

DINNER

フレンチディナー

日比谷公園の木々の葉に枯れ色が混じり、当クラブのメニューも秋の味覚に変わりました。
関根総料理長による、秋の味と香り満載のディナーコースをお楽しみください。

Menu A ￥11,000 (税込)



前菜
戻り鰹の炭火焼き
ライムの香り
タタキ風サラダ仕立て

スープ
カボチャのクリームスープ

魚料理
鱈のポワレ 米茄子とカボチャのロティ
タッパナードソース

肉料理
牛ヒレ肉のポワレ
赤ワインソース
焼き栗と茸添え



デザート
ガトーオペラ 旬のフルーツ添え
チョコレートソースで

パン コーヒー

Menu B ￥14,300 (税込)

前菜
蝦夷アワビと天使海老のサラダ仕立て
鮑の肝ソースで



スープ
薩摩芋のクリームスープ

魚料理
甘鯛のうろこ揚げ 蓮根のフリット
かぼすの香り

口直し
赤ワインのグラニテ

肉料理
茨城産 常陸牛ロースのグリル
クレオサソース 静岡産の茸添え



デザート
栗のモンブラン メレンゲと共に
パン コーヒー

Party Plan ￥8,000 (税込、フリードリンク付)

〈冷菜〉

ガスパチョ 海老を浮かべて

鮮魚の南蛮漬け

豚と玉葱の串揚げ

鶏レバーのムースカナッペ レーズンと共に

〈温製〉

ノルウェーサーモンのポワレ ラビゴットソース

真鯛のヴァプール バジル風味のタッパナードソース

牛ヒレ肉のカブリの赤ワイン煮

シャンピニオンソース

豚肩ロースのロースト グレイビーソース

〈食事〉

江戸前握り寿司

〈デザート〉

季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

ケーキ盛り合わせ

【フリードリンク】 ※2時間制

ワイン(赤・白) ビール ウィスキー 日本酒 焼酎
ジュース ウーロン茶

Lounge Sets ￥8,000 (税込、フリードリンク付)

Party Planと同じメニューをラウンジで2名様から
ご利用いただけます。

※ご予約はご利用の2日前までをお願いします。
※仕入の都合でメニューを変更する場合があります。

ご予約・お問い合わせは

TEL03-3503-6301

シーボニアメンズクラブ

東京都千代田区内幸町2-1-4 日比谷中日ビル1F