

DINNER

ディナー

フレンチディナーはスッキリ感ある軽めのMenu Aと
素材の質にこだわりグルメ感あふれるMenu Bの2タイプをご用意しました。

パーティープランはシーボニアならではの
バラエティ豊かな料理をお楽しみいただけます。

Menu A ￥11,000 (税込)

蒸し蝦夷鮑の冷製サラダ仕立て
肝ソースと共に

冷たい赤ピーマンのクリームスープ
クレームフェツテ泡を浮かべて

太刀魚のポワレ クリームリゾット
カルディナルソース ポワローのフリットを飾って

牛フィレ肉のグリル
茄子とズッキーニの香草焼き添え
シャスールソース

桃のコンポート レアチーズのドーム仕立て
桃のジュレを添えて

コーヒー パン

Menu B ￥14,300 (税込)

シェフからの一皿

カナダ産活オマール海老のサラダ仕立て
クルミのドレッシング バジルの香りで

冷製シャンピニオンのクリームスープ
茸のマリネを浮かべて

カナダ産活オマール海老のポワレ
旬の野菜添え
海老バターソースで

ひと時の安らぎ

茨城産常陸牛ロース肉のグリル
しあわせ野菜畑のひもなす添え
クレサオソースでさっぱりと

桃のコンポートレアチーズのドーム仕立て
桃のジュレを添えて

コーヒー パン

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 バジル風味のタップナードソース

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 山葵の香り

〈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 ウイスキー 日本酒 焼酎
ジュース ウーロン茶



カナダ産活オマール海老
カナダ東海岸で穫れたオマールを
生きたまま空輸便で輸入したものが
届くようになりました。

常陸牛ロース肉
常陸牛は、指定生産者が茨城県内で
最も長く飼育した黒毛和牛。肉質が
柔らかく、口の中でとろけるような、
ジュシーで甘みがあるロースです。



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。

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