

# DINNER

## フレンチディナー

日比谷公園の木々が萌黄色から新緑に変わり  
吹き抜ける風もいっそう爽やかに感じられる季節となりました。  
関根総料理長が仕立てましたフレンチディナーコースをご堪能ください。

### Menu A ￥11,000 (税込)

前菜

アスパラガスのパンチェッタ巻きのフリット  
ラビゴットソースを備えて

スープ

静岡産直送 春キャベツのクリームスープ

魚料理

針魚とチーズリゾットの巾着包み  
サフランバターソースで



肉料理

牛ヒレ肉のポワレ 静岡産の野菜添え  
マデラソースとともに

デザート

自家製ティラミスと旬のフルーツを飾って  
パン コーヒー

### Menu B ￥14,300 (税込)

前菜

活ホタテのカルパッチョ サラダ仕立  
ピンクグレープフルーツのジュレで

スープ

オニオンスープのアンクルート

魚料理

黒ムツのムニエル  
焦がしバターソース ナッツを散らして

口直し

赤ワインのグラニテ

肉料理

常陸牛ロースのロースト 静岡産の野菜添え  
ペリゲーソース トリュフの香り



デザート

温かいフォンダンショコラ  
バニラアイスクリームと共に

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

〈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