



国際会館伝統のビーフカレー

(サラダ付)

Beef Curry and Rice with Salad

創業時から引き継がれる伝統の味

こだわりのルーは飴色に炒めた玉葱とブイヨンを時間をかけて煮込み しっかりと熟成させたグリルの定番です。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。

The following are included from seven of the allergy risk:

Milk / Wheat

1,200円





シェフ特製ハンバーグ 赤ワインソース

(スープ、サラダ、パン又はライス付)

Hamburger Steak, Red Wine Sauce with Soup, Salad and Bread or Rice

手作りのパテを丁寧に練り上げしっかりと焼き上げました。 フォンドヴォーとブイヨン、数種類の赤ワインをしっかりと 煮詰めた爽やかでコクのあるソースで仕上げました。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。 卵、乳、小麦(スープ:乳)

The following are included from seven of the allergy risk: Egg / Milk / Wheat, (Soup / Milk)

1,400円





チキンのチーズパン粉焼き トマトクリームソース

(スープ、サラダ、パン又はライス付)

Parmesan Crusted Chicken, Tomato Cream Sauce with Soup, Salad and Bread or Rice

鶏もも肉を柔らかく蒸し焼きにし、3種類のチーズとパン粉で 香ばしく焼き上げました。

ベーコンを加えたトマトクリームソースでお召し上がりください。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。

乳、小麦(スープ:乳)

The following are included from seven of the allergy risk:

Milk / Wheat, (Soup / Milk)

1,400円





シーフードフライと小柱のクリームコロッケ タルタルソース

(スープ、サラダ、パン又はライス付)

Seafood Fries and Cream Croquette, Tartar Sauce with Soup, Salad and Bread or Rice

海老と魚のフライ、小柱たっぷりの自家製クリームコロッケの取り合わせ

シェフ自慢のタルタルソースでお召し上がりください。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。

卵、乳、小麦、海老(スープ:乳)

The following are included from seven of the allergy risk:

Egg / Milk / Wheat / Shrimp, (Soup / Milk)

1,400円



海の幸のグリル 京風山椒味噌ソース 粟麩添え [海老、本日の魚、帆立貝、ムール貝] (スープ、サラダ、パン又はライス付)

Grilled Seafood and Deep-fried Wheat Gluten Bread, Japanese Pepper Miso Sauce with Soup, Salad and Bread or Rice

海老と魚介を香ばしくグリルし、山椒の効いた

京風白味噌ソースでお楽しみください。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。 小麦、海老(スープ:乳)

The following are included from seven of the allergy risk:

1,400円

Wheat / Shrimp, (Soup / Milk)





シーフードフライとハンバーグのミックスランチ [海老と魚のフライ、クリームコロッケ]

(スープ、サラダ、パン又はライス付)

Combination Plate of Hamburger Steak and Seafood Fries with Soup, Salad and Bread or Rice

海老と魚フライ、自家製小柱のクリームコロッケ、手作りハンバーグを 贅沢に取り合わせたボリュームのある1品です。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。

卵、小麦、海老(スープ:乳)

The following are included from seven of the allergy risk:

Egg / Wheat / Shrimp, (Soup / Milk)

2,000円





国産牛のステーキ 赤ワインソース

(スープ、サラダ、パン又はライス付)

Japanese Beef Steak, Red Wine Sauce with Soup, Salad and Bread or Rice

厳選国産牛をフォンドヴォーとブイヨン 数種類の赤ワインで煮込んだ特製赤ワインソースで

お召し上がりください。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。 乳、小麦(スープ:乳)

The following are included from seven of the allergy risk:

Milk / Wheat , (Soup / Milk)

------2,500円





海老かつ重[海老フライ、魚フライ]

(味噌汁、サラダ付)

Prawn and Fish Fries Rice Box with Miso Soup and Salad

贅沢に海老フライ3本と魚のフライを 特製の熟成タレでお召し上がりください。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。

卵、乳、小麦、海老

The following are included from seven of the allergy risk: Egg / Milk / Wheat / Shrimp

1,600円





国産牛ステーキ重

(味噌汁、サラダ付)

Japanese Beef Steak Rice Box with Miso Soup and Salad

厳選国産牛を特製の熟成タレでお楽しみください。

アレルギー特定原材料7品目中以下を含みます。

The following are included from seven of the allergy risk:

----- 2,500円



※お料理の付け合わせの内容は変更する場合がございます。付け合わせには、卵、乳、小麦、落花生、蕎麦が含まれる場合がございます。

※ベジタリアンの方やアレルギーをお持ちの方はお知らせください。

■※お食事をご注文されたお客様に、コーヒー又は紅茶を300円にてご用意させていただきます。 The contents of the dish garnish are subject to change. Garnish may include eggs, milk, wheat, peanuts and buckwheat. If you are vegetarian or have any allergies, please let us know.

お飲物 Drink



コーヒー Coffee (Hot / Cold)	500円
エスプレッソ Espresso Coffee (Hot)	500円
紅茶 Tea(Hot / Cold)	500円
ジンジャエール Ginger Ale	500円
コーラ Cola	500円
オレンジジュース Orange Juice	500円
アップルジュース Apple Juice	500円
ウーロン茶 Oolong Tea	500円
ミネラルウォーター Mineral Water	300円
ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer	500円
スパークリングウォーター Sparkling Water	500円
ビール (中瓶)500ml Beer (500ml Bottle)	800円
(小瓶)334ml Beer (334ml Bottle)	600円
日本酒 280ml Japanese Sake(280ml Bottle)	1,000円
グラスワイン (白/赤) Glass of Wine (White or Red)	700円



※お食事をご注文されたお客様に コーヒー又は紅茶を300円にて ご用意させていただきます。

For customers who order meals, we will prepare coffee or tea for 300 yen.

当社のホットコーヒーは 国際フェアトレード認証の コーヒー豆を使用しております。



※エスプレッソはフェアトレードコーヒーではありません。 Hot coffee is Fairtrade certified. ※excluded Espresso coffee

料金はすべて消費税を含んでおります。 Tax included.