

IRODORI

25TH SPECIAL DINNER COURSE



*The menu is changed monthly but starts or ends irregularly according to purchasing food.

Please contact restaurant information +81 6 6614 7817 for the details

25th PAIR COURSE

如月～kisaragi～

¥25,000

本日の前菜
Appetizer

ムール貝のポテトグラタン チーズクリーム
小海老とオレンジのオニオンマリネ
木ノ子と林檎のパイ包み ベーコンと苺のソース
Gratin of mussels and potato, cheese cream sauce
Small shrimp and orange marinated with onion
Mushroom and apple pie with bacon (P) and strawberry sauce

彩・おまかせサラダ 特製ドレッシング
Mixed green salad Irodori original dressing

牛肉とトマトのスープ
Beef and tomato soup

舌平目と飯蛸のソテー
浅利と菜ノ花のグリーンソース
Sole and octopus saute'
Clam and rapeseed green sauce

国産牛ロース(100g)
Japanese beef rib-roast (100g)

大蒜と山葵を添えて
Garlic and wasabi

季節野菜の鉄板焼き
Grilled seasonal vegetables

釜炊き白御飯 香ノ物 味噌汁
Traditional kettle cooked rice, Japanese pickled vegetables, miso soup

+900 円にてガーリックライスに変更頂けます。
Additional JPY 900 for garlic fried rice

かぼちゃのミルクレープ
Pumpkin mill crepe

珈琲 又は 紅茶
Coffee or tea

仕入れの状況により内容が異なる場合がございます
Menus are subject to change due to products' availability.
メニューには、国産米を使用しております
We select Japanese rice for our menus.
全ての料金には、税金と10%のサービスチャージが加算されます
Subject to government tax and 10% service charge.