国立科学博物館

特別展「生きものたちの性」記念メニュー

Commemorative Menu 纪念套餐 / 紀念套餐 / 기념 메뉴

特別展記念プレート ¥2,500（税込）

たまご 乳 小麦

タラモサラダ
クスクスともち麦のタブレ
Japanese-style taramo salad
日式鳕鱼籽土豆沙拉 / 日式鱈魚籽馬鈴薯沙拉
일본식 타라모 샐러드

カボチャのポタージュ
Pumpkin Potage / 南瓜浓汤 / 南瓜濃湯
호박 포타주

国産骨付き鶏もも肉の低温調理
トマトとバジルの2種ソース
Slow-cooked domestic bone-in chicken thigh
带骨鸡腿肉的低温烹饪 / 帶骨雞腿肉的低溫烹飪
뼈 있는 닭다리살 저온 조리

パン Bread/面包/麵包/빵



キッズイタチプレート ¥1,400（税込）

乳 小麦

マカロニグラタン
Macaroni Gratin
通心粉焗菜
心粉焗菜
마카로니 그라탕

コーンスープ
Corn soup / 玉米汤 / 玉米湯
옥수수

カレーごはん
Curry-flavored rice
咖喱风味米饭
咖哩風味米飯
카레 맛 밥

ササミチーズフライ
Chicken tender and cheese cutlet
炸鸡柳芝士卷 / 炸雞柳芝士捲 / 닭안심 치즈 튀김

カレー風味マッシュポテト
Curry-flavored mashed potatoes
咖喱风味土豆泥 / 咖哩風味馬鈴薯泥
카레 풍미 매시드 포테이토



※写真はイメージです。

国立科学博物館

特別展「生きものたちの性」記念メニュー

Commemorative Menu 纪念套餐 / 紀念套餐 / 기념 메뉴

ラッコパフェ

¥1,000（税込）

たまご　乳　小麦



バニラアイス
Vanilla ice cream
香草冰淇淋 / 香草冰淇淋
바닐라 아이스

チョコレートの貝
Chocolate Shells / 巧克力贝壳
巧克力貝殼 / 초콜릿 조개

フィアンティーヌ（※）
Feuilletine / 法式薄脆片
法式薄脆片 / 피앙틴

クッキー
Cookie
曲奇饼 / 餅乾 / 쿠키

栗の甘露煮
Candied chestnuts / 糖渍栗子
糖漬栗子 / 밤 조림

マロンムース
Chestnut Mousse
栗子慕斯 / 栗子慕斯
마론 무스

カシスクリーム＆カシスゼリー
Cassis cream & cassis jelly
黑加仑奶油与黑加仑果冻
黑加侖奶油與黑加侖果凍
카시스 크림 & 카시스 젤리

おいしい貝を、ひとりじめ！

シェフおススメの食べ方

スプーンで全部の層をすくって食べると美味しさMAX！

（※）薄く焼いたクレープ生地を細かく砕いたもの　※写真はイメージです。