

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 3月 March

¥3,240 (¥2,592)

それぞれ一品ずつお選びください
Please choose one dish each from the following selections

- Appetizer & Soup -

- A** 生ハムと野菜のサラダ仕立て 赤ビーツのドレッシング
Raw ham and vegetables salad, red beet dressing
- B** スモークサーモントラウトとニシンのデュエット
Smoked salmon trout and herring wine vinegar salad
- C** 昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 桜のドレッシング (+432 円)
Kombu marinated sea bream carpaccio with cherry blossom dressing (add 432 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート
Hot vegetable plate
- E** カリフラワーのクリームスープ カプチーノ仕立て
Cauliflower cream soup with foamed milk
(前菜とスープ両方ご注文の方は別途 648 円頂戴いたします)
(Both appetizer and soup for an extra 648 yen)



スモークサーモントラウトとニシンのデュエット
Smoked salmon trout and herring
flavored with wine vinegar and salad

- Main Dish -

- A** サワラの炙り バターソース 柑橘の香り
Lightly seared spanish mackerel with citrus butter sauce
- B** サーモンのスチーム カボチャのピューレを添えて
Steamed salmon with pumpkin puree
- C** 殻付きオマール海老のポワレ アメリケヌバターソース ベルガモットの香り (+540 円)
Pan-fried homard lobster served with American bergamot butter sauce (add 540 yen)
- D** 合鴨胸肉のローストに赤キャベツを添えて カシスソース
Roasted duck breast and red cabbage with black currant sauce
- E** ビーフヒレ肉のポワレ 彩りベジタブル 紫マスタードソース (+1,080 円)
Pan-fried tenderloin and vegetables with violet mustard sauce (add 1,080 yen)

- Dessert -

- A** ショコラのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム
Chocolate chiffon cake with whipped cream and vanilla ice cream
- B** ルバーブのタルト ヨーグルトアイスクリームを添えて
Rhubarb tarte with yogurt ice cream
- C** プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース
キャラメルアイスクリームを添えて (+324 円)
Sugary chocolate mousse with praline and Strawberry jelly
with caramel ice cream (add 324 yen)
- D** シャーベットとアイスクリームの盛合せ
Three kinds of ice cream and sherbet of the day



合鴨胸肉のローストに赤キャベツを添えて
カシスソース
Roasted duck breast and red cabbage,
black currant sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Chef's Lunch

シェフのおすすめランチコース

[3/15 ~ 4/7 は「お花見ランチコース」をご用意いたします]

¥5,400 (¥4,320)

スモークサーモントラウトのバラ飾り サラダとともに
Smoked salmon trout rose style with salad and salmon rose

真鱈のロースト ヴィエノワーズ仕立て セロリラブのムース
Roasted codfish viennoise with celeriac mousse

ビーフヒレ肉のポワレに彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Pan-fried beef tenderloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース
キャラメルアイスクリームを添えて
Sugary chocolate mousse with praline and strawberry jelly
with caramel ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



真鱈のロースト ヴィエノワーズ仕立て
セロリラブのムース
Roasted codfish viennoise
with celeriac mousse

Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

[3/15 ~ 4/7 は「夜桜フレンチコース」(一般料金 14,040 円/割引料金 11,232 円)をご用意いたします]

人参のアイスクリーム
Carrot ice cream



昆布で軽くマリネした真鯛のカルパッチョ 桜の香りとキャビアをあしらえて
Marinated sea bream carpaccio with cherry blossom dressing and caviar

チキンモモ肉のコンフィにポテトピューレ・キノコ・パン粉焼き
Chicken leg confit served with potato and mushroom gratin

アイナメのポワレにタンポポのサラダを添えて カシスソース
Pan-fried greenling fish with dandelion salad, cassis sauce

国産牛ロースのグリエ 彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Grilled sirloin and seasonal vegetables with butterbur sprout gravy sauce

清見オレンジとアールグレイ風味のスープ仕立て
Orange fruit soup, Earl Grey flavoring

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

国産牛ロースのグリエ 彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Grilled sirloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料 10% を別途頂戴いたします。

割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

Discount rates are applicable for IHJ members.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

Photos are for illustrative purposes only.