

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ—

5月 May

¥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** サーモントラウトにサラダをあしらえて ライムの香り
Salmon trout with salad and scent of lime
- B** 生ハムとポークのテリーヌ グリーンサラダを添えて
Raw ham and pork terrine with green salad
- C** 昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 山葵ドレッシング (+432 円)
Kombu marinated sea bream carpaccio with wasabi dressing (for an extra 432 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート
Hot vegetable plate
- E** 人参のクリームスープ カプチーノ仕立て
Carrot 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)



ホウボウのソテー 彩り野菜を添えて
オレンジの香るバターソース
Sautéed gurnard and color vegetables
with orange butter sauce

- Main Dish -

- A** サーモンのスチーム ポテトとタマネギを添えて
バルサミコのアクセント
Steamed salmon with potato and onion, balsamic sauce
- B** ホウボウのソテー 彩り野菜を添えて オレンジの香るバターソース
Sautéed gurnard and color vegetables with orange butter sauce
- C** 殻付きオマール海老のポワレ アメリケーヌバターソース ベルガモットの香り (+540 円)
Pan-fried homard lobster served with American butter sauce, bergamot flavor (for an extra 540 yen)
- D** 合鴨胸肉のローストにスリーズ・ノワールソース 木の芽オイルのアクセント
Roasted duck breast with cerise noir sauce and Japanese pepper oil
- E** 牛ヒレ肉のポワレ 彩りベジタブルを添えて 胡麻ソース (+1,080 円)
Pan-fried tenderloin and vegetables with sesame sauce (for an extra 1,080 yen)

- Dessert -

- A** アプリコットのタルト ヨーグルトシャーベットを添えて
Apricot tart with yogurt sherbet
- B** オレンジ風味のシフォンケーキ オレンジシャーベットと共に
Orange chiffon cake with whipped cream and orange sherbet
- C** ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ (+324 円)
Dark cherry compote and cheesecake (for an extra 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



ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ
Dark cherry compote and cheesecake

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

¥5,400 (¥4,320)

昆布でマリネした真鯛&サーモントラウトのデュエット
サラダをあしらえて

Marinated sea bream and salmon trout with salad

ホウボウのソテー 彩り野菜を添えて
オレンジの香るバターソース

Sautéed gurnard and vegetables with orange butter sauce

牛ヒレ肉のポワレ ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて
マデラ酒の香り

Pan-fried beef tenderloin with potato gnocchi and pumpkin gratin,
Madeira sauce

ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ
Dark cherry compote and cheesecake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレ
ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて
マデラ酒の香り
Pan-fried beef tenderloin
with potato gnocchi and pumpkin gratin,
Madeira sauce

Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

タコのマリネ
Marinated octopus

カリフラワーのブランマンジェに燻製にしたホタテ貝、エビを添えて
Blancmange of cauliflower, smoked scallop and shrimp

アスパラガスのソテーにアサリのブイヨンと生ハム
Asparagus sautéed with manila clam bouillon and raw ham

真鯛のロースト グリンピースのバターソース ミントのアクセント
Roasted sea bream with green peas and butter sauce,
pepper mint flavor

国産牛サーロインのポワレ ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて
Pan-fried sirloin with potato gnocchi and pumpkin gratin,
Madeira sauce

ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ
Dark cherry compote and cheesecake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



真鯛のロースト グリンピースのバターソース
ミントのアクセント
Roasted sea bream with green pea
and butter sauce, pepper mint flavor

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.