

SAKURA Restaurant

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 6月 June

¥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 生ハムと無花果のサラダ仕立て
Raw ham with green salad and figs
- B スモークサーモントラウト 西洋ワサビのクリームソース
Smoked salmon trout and salad served with horseradish cream sauce
- C カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて 山葵ドレッシング (+432 円)
Amberjack carpaccio and salted kelp, wasabi dressing (for an extra 432 yen)
- D おすすめ温野菜のプレート
Hot vegetable plate
- E ポテトのクリームスープ ビーツのアクセント カプチーノ仕立て
Potato cream soup and red beets 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)



帆立貝のロースト ブルグールを添えて
バルサミコの香り
Roasted scallops with bulgur and balsamic

- Main Dish -

- A 帆立貝のロースト ブルグールを添えて バルサミコの香り
Roasted scallops with bulgur and balsamic
- B ホウボウのソテー 生姜バターソース
Sautéed gurnard with ginger butter sauce
- C オマール海老のポワレにニョッキを添えて ベルガモットの香り (+540 円)
Pan-fried homard lobster and potato gnocchi with American butter sauce with bergamot accents
(for an extra 540 yen)
- D 塩麴でマリネした鶏胸肉のスチーム 彩り野菜と焦がしバターソース
Steamed chicken breast marinated in salted rice malt with vegetables, scorched butter sauce
- 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 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
- B 抹茶のロールケーキ 抹茶のアイスクリームとともに
Green tea roll cake with green tea ice cream
- C イチゴとホワイトチョコレートのムース ミルクシャーベット (+324 円)
Strawberry and white chocolate mousse with milk sherbet
(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



イチゴとホワイトチョコレートのムース
ミルクシャーベット
Strawberry and white chocolate mousse
with milk sherbet

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)

カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて
山葵ドレッシング

Amberjack carpaccio and salted kelp, wasabi dressing

帆立貝のロースト ブルグールを添えて バルサミコの香り
Roasted scallops with bulgur and balsamic

牛ヒレ肉のポワレに焼き茄子と彩り野菜
ポートワインの香り クリームのデュエット
Pan-fried tenderloin and roasted eggplant
with port wine sauce and cream

抹茶のロールケーキ 抹茶のアイスクリームとともに
Green tea roll cake with green tea ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



カンパチのカルパッチョ
塩昆布を添えて 山葵ドレッシング
Amberjack carpaccio and salted kelp,
wasabi dressing

Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

サーモントラウトカナッペ
Salmon trout canapé

フルーツの香るジュレにオマール海老&カニの菜園仕立て
ラベンダーの香り
Lobster medallions with crab meat and fruits jelly

稚鮎のフライ 玉蜀黍のスープ仕立て
Fried sweet fish with corn cream soup

イサキのソテー サリエット風味 空豆とグリーンピース
Pan-fried grunt fillet flavored with sarriette,
broad beans and green peas

国産牛サーロインのポワレに焼き茄子を添えて
ポートワインの香り クリームのデュエット
Pan-fried sirloin and roasted eggplant with port wine sauce

抹茶のロールケーキ バニラアイスクリームを添えて
Green tea roll cake with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



国産牛サーロインのポワレに焼き茄子を添えて
ポートワインの香り クリームのデュエット
Pan-fried sirloin and roasted eggplant
with port wine 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.