

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 7月 July

¥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** 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
- B** 生ハムと赤肉メロンのサラダ仕立て  
Raw ham and melon with salad
- C** カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて 煎り酒ドレッシング (+432 円)  
Amberjack carpaccio and salted kelp, Irisake dressing (for an extra 432 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート  
Hot vegetable plate
- E** カボチャの冷製クリームスープ 浅葱の香り  
Cold pumpkin cream soup with chive  
(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 ブルゲールを添えて  
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 ブルゲールを添えて バルサミコの香り  
Roasted scallops with bulgur and balsamic
- B** スズキのロースト キノコと粟麩を添えて  
Roasted sea bass and mushrooms with Awafu
- 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, bergamot flavor  
(for an extra 540 yen)
- D** 合鴨胸肉のロースト 彩り野菜を添えて 無花果ソース  
Roasted duck breast and vegetables with fig 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** ブルーベリーのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム  
Blueberry chiffon cake with whipped cream and vanilla ice cream
- B** パイナップルのタルト ヨーグルトシャーベットを添えて  
Pineapple tart with yogurt sherbet
- C** メロンスープとグレープのゼリー ラズベリーシャーベット (+324 円)  
Melon soup and grape jelly with raspberry 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



メロンスープとグレープのゼリー  
ラズベリーシャーベット  
Melon soup and grape jelly with raspberry 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)

三種のババロワにサラダを添えて イクラとともに  
Smoked salmon, green peas and red bell pepper  
with salad and salmon roe

スズキのロースト キノコと粟麩を添えて  
Roasted sea bass and mushrooms with Awafu

牛ヒレ肉のポワレに彩り野菜を添えて  
梅肉と大葉のアクセント  
Pan-fried beef tenderloin and vegetables  
with pickled plum and Shiso accents

メロンスープとグレープのゼリー ラズベリーシャーベットを添えて  
Melon soup and grape jelly with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレに彩り野菜を添えて  
梅肉と大葉のアクセント  
Pan-fried beef tenderloin and vegetables  
with pickled plum and Shiso accents

## Classical French Course Menu

クラシカルフレンチメニュー

¥10,800 (¥8,640)

トウモロコシのアイスクリーム  
Corn ice cream

黒コショウ香るマグロの瞬間スモーク仕立て  
野菜とサラダを添えて  
Light smoked red tuna flavored with black pepper  
and vegetables with salad

クールドコンソメとポテトのクリームスープ《パリソワ》雲丹と共に  
Consomme jelly and potato cream soup with sea urchin

舌平目のボンファム  
Sole Bonne Femme

牛ヒレ肉のポワレ フォアグラを添えて トリュフソース  
Pan-fried beef tenderloin with Foie gras and truffle sauce

クレームブリュレ  
Crème brûlée

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



舌平目のボンファム  
Sole Bonne Femme

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.