# *Prix Fixe Lunch Course* —プリフィックスランチ— 9月 September

**¥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 甘夏みかんのビネグレット
Smoked salmon trout with salad and sweet summer orange-flavored vinaigrette

B 生ハムと梨のサラダ仕立て
Raw ham and japanese pear with salad

C 昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ タプナードを添えて (+432 円)
Marinated amberjack carpaccio Kombu flavor with tapenade (for an extra 432 yen)

D おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetable plate

E 野菜のブイヨンスープ フレグラと共に
Vegetable and chicken broth with fregula pasta

(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)

帆立貝のソテー ほうれん草を添えて
焦がしバター白醤油の香り
Sauteed scallops and spinach
with browned butter soy sauce flavor

## *- Main Dish -*

A 帆立貝のソテー ほうれん草を添えて 焦がしバター白醤油の香り
Sauteed scallops and spinach with browned butter soy sauce flavor

B スズキのスチーム 茸を添えて 生姜バターソース
Steamed sea bass and mushrooms with ginger butter sauce

C 殻付きオマール海老のポワレ バルサミコとバターソース (+540 円)
Pan-fried Canadian lobster served with balsamic and butter sauce (for an extra 540 yen)

D 合鴨胸肉のロースト カシスソース
Roasted duck breast with black currant sauce

E 牛ヒレ肉のポワレ 温野菜を添えて グリーンペッパーソース (+1,080 円)
Pan-fried beef tenderloin and vegetables with green pepper sauce (for an extra 1,080 yen)

## *- Dessert -*

A 無花果のタルト ミルクシャーベットを添えて
Fig tart with milk sherbet

B チョコレートのロールケーキ ラズベリーシャーベット
Chocolate roll cake with raspberry sherbet

C モンブラン バニラアイスクリームを添えて (+324 円)
Mont Blanc with vanilla ice cream (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

モンブラン バニラアイスクリームを添えて
Mont Blanc with vanilla ice cream

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)

塩麹でマリネした鶏胸肉のサラダ仕立て
Steamed chicken breast marinated with salted rice malt and salad

黒オリーブをピケした糸より鯛のスチーム 生姜バターソース
Steamed golden threadfin bream and black olive
with ginger butter sauce

牛ヒレ肉のポワレ レモン風味のバターとポルチーニ茸を添えて
Pan-fried beef tenderloin with lemon-flavored butter and porcini

ヨーグルト風味のパンナコッタ 葡萄のゼリーを添えて
Yogurt panna cotta with grape jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

黒オリーブをピケした糸より鯛のスチーム
生姜バターソース
Steamed golden threadfin bream and black olive with ginger butter sauce

# Course Menu C
## ¥10,800 (¥8,640)

本日のアミューズ
Small appetizer

国産牛モモ肉の炙りサラダ バルサミコソース
Seared beef and vegetables with balsamic sauce

浅利、帆立貝のラグー仕立て トリュフの香り
Poached short neck clams and scallops with truffle sauce

太刀魚のソテーに茄子のエクラゼを添えて コリアンダーの香り
Sauteed cutlassfish and eggplant with coriandar flavor

国産牛サーロインのポワレ
レモン風味のバターとポルチーニ茸を添えて
Pan-fried beef sirloin with lemon-flavored butter and porcini

ヨーグルト風味のパンナコッタ 葡萄のゼリーを添えて
Yogurt panna cotta with grape jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

国産牛サーロインのポワレ
レモン風味のバターとポルチーニ茸を添えて
Pan-fried beef sirloin
with lemon-flavored butter and porcini

---

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.