

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 2月 February

¥3,300 (¥2,640)

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 with salad and 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 flavored with wine vinegar and salad
- C 昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 柚子ドレッシング (+440 円)  
Kombu marinated sea bream carpaccio with yuzu dressing (add 440 yen)
- D おすすめ温野菜のプレート  
Warmed 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 660 円頂戴いたします)  
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)



牛ヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜  
青紫蘇とマスタードの香り  
Aiguillette beef tenderloin served with vegetables,  
Japanese basil and mustard flavoring

## - Main Dish -

- A サワラのスチーム 根菜のコンフィを添えて 生姜風味のバターソース  
Steamed Spanish mackerel with root vegetable confit and ginger butter sauce
- B サーモンのコンフィ カボチャのピューレを添えて  
Salmon confit 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 (+550 円)  
Pan-fried Canadian lobster served with bergamot-flavored American butter sauce (add 550 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 牛ヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り (+1,100 円)  
Aiguillette beef tenderloin served with vegetables, Japanese basil and mustard flavoring  
(add 1,100 yen)

## - Dessert -

- A オレンジのタルトミルクシャーベットを添えて  
Orange tart with milk sherbet
- B イチゴのシフォンケーキ バニラアイスクリームを添えて  
Strawberry chiffon cake with vanilla ice cream
- C レモンクリームとホワイトチョコレートのムース  
ラズベリーシャーベットと共に (+330 円)  
Lemon cream and white chocolate mousse with raspberry sherbet  
(add 330 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



レモンクリームとホワイトチョコレートのムース  
ラズベリーシャーベットと共に  
Lemon cream and white chocolate mousse  
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

〈料理長おすすめの逸品を、一度にお楽しみいただけます〉

¥5,500 (¥4,400)

サーモンのテリーヌとスモークサーモンのデュエット

Duet of salmon terrine and smoked salmon with vegetables

サワラのソテー 根菜のコンフィを添えて 生姜風味のバターソース

Sauteed Spanish mackerel with root vegetable confit and ginger butter sauce

牛ヒレ肉のポワレ 温野菜添え グリーンマスタードの香り  
Pan-fried tenderloin with warmed vegetables and sesame sauce

キンカンのコンポート オレンジシャーベットを添えて

Kumquat compote with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



サーモンのテリーヌと  
スモークサーモンのデュエット  
Duet of salmon terrine  
and smoked salmon with vegetables

## Course Menu C

¥11,000 (¥8,800)

〈Course Menu A, Course Menu B もございます〉

アミューズ

Amuse-bouche

マグロと海老のアンサンブル トリュフの香りを添えて

Tuna and shrimp with truffle accent

ゴボウとカブのクリームスープ エスプレッソ風味のカプチーノ仕立て  
Burdock and turnip cream soup with espresso-flavored foamed milk

真鯛のポワレと野菜のクリスピー 柚子バターソース

Pan-fried sea bream with crisp vegetables, yuzu butter sauce

国産牛サーロインのエグイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り

Aiguillette sirloin served with vegetables,  
Japanese basil and mustard flavoring

キンカンのコンポート オレンジシャーベットを添えて

Kumquat compote with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



真鯛のポワレと野菜のクリスピー  
柚子バターソース

Pan-fried sea bream with crisp vegetables,  
yuzu butter 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.