

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 3月 March

¥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** 生ハムとメロンのサラダ仕立て 赤ワインドレッシング
Raw ham and melon with salad, red wine vinegar 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
- C** 昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ 桜の花ドレッシング (+440 円)
Sea bream carpaccio flavored with kombu, cherry blossom dressing (add 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetable plate
- E** 人参のクリームスープ クミン風味
Carrot cream soup with cumin flavoring
(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)



昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ
桜の花ドレッシング
Sea bream carpaccio flavored with kombu,
cherry blossom dressing

- Main Dish -

- A** 真鯛のロースト 春キャベツのエチューベを添えて オレンジソース
Roasted codfish with spring cabbage, orange sauce
- B** サーモンのスチーム カボチャのピューレを添えて
Steamed salmon with pumpkin puree
- 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 (+550 円)
Pan-fried Canadian lobster served with bergamot American butter sauce (add 550 yen)
- D** 合鴨胸肉のローストに温野菜を添えて ポルト酒ソース
Roasted duck breast and warmed vegetables with port wine sauce
- E** 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 (+1,100 円)
Pan-fried beef fillet served with warmed vegetables, green mustard flavor (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** キンカンのコンポート オレンジシャーベットを添えて (+330 円)
Kumquat compote with orange sherbet (add 330 yen)
- D** アイスクリームとシャーベットの盛合せ
Three kinds of ice cream and sherbet of the day



真鯛のロースト 春キャベツのエチューベを添えて
オレンジソース
Roasted codfish with spring cabbage,
orange sauce

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)

スモークサーモントラウト サラダ仕立て ラビゴットソース
Smoked salmon trout with salad, ravigote sauce

真鱈のロースト 春キャベツのエチューベを添えて オレンジソース
Roasted codfish with spring cabbage, orange sauce

牛ヒレ肉のポワレ
新玉ねぎのローストとふきのとうのペーストを添えて
Pan-fried beef fillet with roasted new onion
and butterbur paste

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

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



スモークサーモントラウト サラダ仕立て
ラビゴットソース
Smoked salmon trout with salad,
ravigote sauce

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

ホタルイカと帆立貝を山菜の香りに乗せて イクラ添え
Firefly squid, scallops and edible wild plants with salmon roe

鶏もも肉のコンフィとインゲン豆のフリカッセ ピストゥー風味
Chicken leg confit and haricot bean fricasse, pistou flavor

鱈のロースト 京野菜を添えて アメリケーヌソース
Roasted flounder and vegetables, American cream sauce

国産牛サーロインのポワレ 彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Pan-fried sirloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

バニラのパンナコッタ イチゴのシャーベットを添えて
Vanilla panna cotta with strawberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



国産牛サーロインのポワレ 彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Pan-fried sirloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy 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.