

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

¥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** 生ハムと無花果 サラダ仕立て  
Raw ham and figs with salad

**B** スモークサーモントラウト サラダを添えて 西洋ワサビのクリームソース  
Smoked salmon trout and salad with horseradish cream sauce

**C** 真鯛のカルパッチョ 塩昆布を添えて 山葵ドレッシング (+440 円)  
Sea bream carpaccio and salted "Kombu" with "wasabi" 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 アーモンド風味  
Cauliflower cream soup flavored with almond  
(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)



帆立貝のソテー ブルゲールを添えて  
バルサミコの香り  
Sautéed scallops with boulgour  
and balsamic vinegar

## *- Main Dish -*

**A** 帆立貝のソテー ブルゲールを添えて バルサミコの香り  
Sautéed scallops with boulgour and balsamic vinegar

**B** スズキのロースト 白瓜と温野菜と共に ライム風味のバターソース  
Roasted seabass and oriental melon, lime-flavored butter sauce

**C** オマール海老のポワレ ニョッキを添えて ベルガモットの香り (+550 円)  
Pan-fried Canadian lobster with potato gnocchi, bergamot-flavored American butter sauce  
(add 550 yen)

**D** 塩麴でマリネした鶏胸肉のスチームと温野菜 焦がしバターソース  
Steamed chicken breast marinated in salted rice malt with vegetables, browned butter sauce

**E** 牛ヒレ肉のポワレ 彩り野菜を添えて 胡麻ソース (+1,100 円)  
Pan-fried beef fillet and vegetables with sesame sauce (add 1,100 yen)

## *- Dessert -*

**A** ダークチェリーのクラフティー バニラアイスクリームと共に  
Dark cherry custard tart and vanilla ice cream

**B** ブルーベリーのシフォンケーキ ヨーグルトシャーベットを添えて  
Blueberry chiffon cake with yogurt sherbet

**C** 黒ゴマのババロア 抹茶アイスクリームを添えて (+330 円)  
Black sesame bavarois and green tea ice cream (add 330 yen)

**D** アイスクリームとシャーベットの盛合せ  
Assorted ice cream and sherbet



黒ゴマのババロア 抹茶アイスクリームを添えて  
Black sesame bavarois and green tea 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

〈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)

真鯛のカルパッチョ 塩昆布を添えて 山葵ドレッシング  
Sea bream carpaccio and salted "Kombu" with "wasabi" dressing

帆立貝のソテー ブルゲールを添えて バルサミコの香り  
Roasted scallops with boughour and balsamic vinegar

牛ヒレ肉のポワレ ビーツのローストと温野菜を添えて  
ポートワインの香り  
Pan-fried beef fillet and roasted beets with port wine sauce

黒ゴマのババロア 抹茶アイスクリームを添えて  
Black sesame bavarois and green tea ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレ  
ビーツのローストと温野菜を添えて  
ポートワインの香り  
Pan-fried beef fillet and roasted beets  
with port wine 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

燻し薫る天使の海老と海胆とイクラの一皿  
Smoked angel prawns, sea urchin and salmon roe

トウモロコシのクリームスープ 穴子のフライ添え  
Corn cream soup with fried sea eel

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

国産牛サーロインのポワレ 焼き茄子を添えて  
ポートワインとクリームデュエット  
Pan-fried beef sirloin and roasted eggplant  
with port wine sauce and cream

クレームダンジュ 杏のコンポートとラズベリーシャーベット添え  
Rare cheesecake with apricot compote and raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



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

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.