

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ—

12月 December  
¥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** 生ハムと干し柿と野菜のマリネと共に  
Raw ham and dried persimmon with marinated vegetables
- B** スモークサーモントラウトのサラダ仕立て グレープフルーツドレッシング  
Smoked salmon trout salad with grapefruit dressing
- C** 昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ 柚子風味 (+440 円)  
Amberjack marinated in “kombu” with vegetables “Yuzu” flavored (add 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート  
Assorted warm vegetables plate
- E** かぼちゃのクリームスープ アーモンドの香り  
Pumpkin cream soup with almond flavor  
(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)



真鱈のソテー ポテトのピューレ添え  
かぼす風味のバターソース  
Sautéed cod with potato mousse  
“kabosu” flavored butter sauce

## - Main Dish -

- A** 真鱈のソテー ポテトのピューレ添え かぼす風味のバターソース  
Sautéed cod with potato mousse “kabosu” flavored butter sauce
- B** 殻付きオマール海老のポワレ ホワイトバルサミソース (+550 円)  
Pan-fried Canadian lobster with white balsamic vinegar sauce (add 550 yen)
- C** 鴨胸肉のロースト 温野菜と共に カシスソース  
Roasted duck breast and vegetables with black currant sauce
- D** 牛ヒレ肉のソテー 根菜のフライと温野菜 グリーンペッパーソース (+1,100 円)  
Sautéed beef tenderloin and deep fried root vegetables with green pepper sauce (add 1,100 yen)
- E** 今週のおすすめメインディッシュ [詳細はスタッフまでお尋ねください]  
Chef’s recommended main dish of the week [Please ask the staff for detail.]

## - Dessert -

- A** 紫芋のタルト バニラアイスクリーム添え  
Sweet potato tart with vanilla ice cream
- B** 抹茶のシフォンケーキ 抹茶のアイスクリームと共に  
Green tea chiffon cake with green tea ice cream
- C** 紅茶のムース アプリコットのコンポートとラズベリーシャーベット (+330 円)  
Tea mousse with apricot compote and raspberry sherbet (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



紅茶のムース アプリコットのコンポートと  
ラズベリーシャーベット  
Tea mousse with apricot compote  
and raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## Chef's recommended main dish of the week

今週のおすすめメインディッシュ

(別途 330 円頂戴いたします / for an extra 330 yen)

ハーブ鶏の煮込み 赤ワインビネガー風味 ロースト野菜添え  
Stewed herb chicken with red wine vinegar flavor and roasted vegetables



赤ワインビネガーとトマトで軽く煮込んだハーブ鶏を  
ローストした温野菜と共にご用意しました。

## Chef's Lunch

シェフのおすすめランチコース

〈料理長おすすめのエピソードを、一度にお楽しみいただけます〉

¥5,500 (¥4,400)

カンパチとスモークサーモントラウトのサラダ仕立て  
Amberjack and smoked salmon trout salad

真鯛のロースト パルメザン風味のクレート仕立て  
エシャロットバターソース  
Roasted sea bream with parmesan cheese flavored pie,  
shallot butter sauce

牛リブロース肉のソテー 温野菜のグラッセと共に  
Sautéed beef rib with candied vegetables

洋梨とキャラメルのみース ミルクシャーベット添え  
Pear and caramel mousse with milk sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



牛リブロース肉のソテー  
温野菜のグラッセと共に  
Sautéed beef rib with candied vegetables

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。

写真はイメージです。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.