

April 4月

SAKURA  
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥5,830 (¥4,664)

アオリイカとホワイトアスパラガスのサラダ  
Bigfin reef squid and white asparagus salad

グリーンピースのポタージュ  
Green pea potage cappuccino style

フォアグラを添えた牛ヒレ肉のソテー 赤ワインソース  
温野菜添え  
Sautéed fillet of beef with foie gras, red wine sauce  
with seasonal vegetables

ストロベリーとヨーグルトのシャルロット仕立て フルーツ添え  
Charlotte style of strawberry and yogurt with fresh fruits

パン  
Bread

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



- Prix Fixe Lunch Course -

Chef's recommended main dish of the month

《プリフィックスランチ》今月のシェフおすすめメインディッシュ

宮城県産ホタテ貝のソテー ピストソース 温野菜添え  
Sautéed scallops with pistou sauce and vegetables



(追加 550円となります / for an extra 550 yen)

それぞれ一品ずつお選びください

Please choose one dish each from the following selections

¥3,520 (¥2,816)

April 4月

### Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

#### - Appetizer & Soup -

- A** アオリイカとアスパラガスのサラダ (+¥440)  
Bigfin reef squid and asparagus salad (add 440 yen)
- B** ホタルイカのタブレ 筍と大根の和風ブレイゼ  
Firefly squid taboule with braised bamboo shoots and radish
- C** 生ハムと茄子のフォンダン コンソメジュレ  
Prosciutto and eggplant fondant served with consomme jelly
- D** グリーンピースのポタージュ  
Green pea potage  
(前菜とスープ両方ご注文の際は追加 660 円となります)  
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)



#### - Main Dish -

- A** メバルのポアレ バジル香るトマトソース ごぼうのブルーテ  
Pan fried rockfish basil tomato sauce with burdock veloute
- B** 宮城県産ホタテ貝のソテー ピストソース 温野菜添え (+¥550)  
Sautéed scallops with pistou sauce and vegetables (add 550 yen)
- C** 合鴨胸肉ロースト 春の温野菜添え ハニービネガーソース  
Roasted duck breast with spring vegetables honey vinegar sauce
- D** 牛ヒレ肉のソテー 赤ワインソース 温野菜添え (+¥1,210)  
Sautéed beef tenderloin with red wine sauce and vegetables (add 1,210 yen)

#### - Dessert -

- A** ラズベリーとライチのムース  
Mousse of raspberry and lychee
- B** ストロベリーとヨーグルトのシャルロット仕立て  
Charlotte style of strawberry and yogurt
- C** アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ  
Assorted ice cream and sherbet



コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

表示料金に、サービス料 10%を加算させていただきます。  
( )内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。  
当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。  
食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。  
写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item.  
Special prices are applicable for IHJ members.  
We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.  
Photos are for illustrative purposes.