

June 6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)

ディル香る鮎のコンフィ 蓼のビネグレット  
カブのムースとキュウリのアクセント  
Confit of sweetfish "AYU" dill flavor  
and green vinegar of smartweed  
with turnip mousse and cucumber

冷製コンソメとジャガイモのスープ  
Cold soup of consomme and potato "Paris soir"

白身魚のポアレ サフランソース ズッキーニとラタトゥイユ添え  
Pan-fried white fish saffron sauce with zucchini and ratatouille

牛ヒレ肉のソテー ソースベルシー 夏野菜を添えて  
Sautéed fillet of beef with Bercy sauce with summer vegetables

アプリコットとヘーゼルナッツのムース フルーツ添え  
Apricot and hazelnut mousse with fresh fruits

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



- Prix Fixe Lunch Course -

### Chef's recommended main dish of the month

《ブ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

ホタテ貝とラングスティース つるむらさきのソテー サフランソース  
Sautéed scallop and langoustine, indian spinach saffron sauce



(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)

## Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

### - Appetizer & Soup -

- A** デイル香る鮎のコンフィ  
蓼のピネグレット カブのムースとキュウリのアクセント (+¥220)  
Confit of sweetfish "AYU" dill flavor and green vinegar of smartweed  
with turnip mousse and cucumber (add 220 yen)
- B** レーズンとチキンレバームース セルクル仕立て 金糸瓜のマリネ バルサミコソース (+¥440)  
Raisin and chicken liver mousse with spaghetti squash, balsamic sauce (add 440 yen)
- C** タコのガリシア風 ブロッコリーのリエット ライムキャビアとメルバトースト  
Galician style of octopus "Pulpo"  
with broccoli rillettes and limecaviar, melba toast
- D** 冷製ジャガイモのスープ  
Vichyssoise  
(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** スズキのハーブパン粉焼き ズッキーニとラタトゥイユ添え  
コンテチーズのソースとパプリカとオニオンのヴルーテ  
Grilled sea bass herbed bread crumbs with zucchini & ratatouille  
Comté cheese sauce and velouté of paprika and onion
- B** ホタテ貝とラングステイヌ つるむらさきのソテー サフランソース (+¥550)  
Sautéed scallop and langoustine, indian spinach saffron sauce (add 550 yen)
- C** 国産豚ロース肉のグリル 生姜風味のプチトマトソース 夏野菜添え  
Grilled domestic pork loin with ginger flavored tomato sauce with summer vegetables
- D** 牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー 温野菜添え (+¥1,210)  
Grilled fillet of beef Bercy sauce with hot vegetables (add 1,210 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース 温野菜添え (+¥2,200)  
Grilled sirloin of domestic beef red wine sauce with hot vegetables (add 2,200 yen)

### - Dessert -

- A** プラムとライムのムース フルーツ添え  
Plum and lime mousse with fresh fruits
- B** アプリコットとヘーゼルナッツのムース フルーツ添え (+¥200)  
Apricot and hazelnut mousse with fresh fruits (add 200 yen)
- 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.