

January 1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)

スモークサーモンとカブのサラダ
タプナードとケッパー、バジルのドレッシング
Smoked salmon and turnip salad
tapenade and capers, basil dressing

カリフラワーのポタージュ カプチーノ仕立て
Potage soup of cauliflower cappuccino style
[+¥1,320(+¥1,056) にてダブルコンソメスープに変更できます]
Double consommé soup by +1,320 (+1,056) yen

牛ヒレ肉のグリル フォアグラを添えて ロッシーニ風
赤ワインソース 温野菜添え
Grilled fillet of beef with foie gras "Rossini style"
red wine sauce and steamed vegetables

オレンジのムース オレンジ風味のマスカルポーネ添え
Orange mousse with mascarpone cheese orange flavor

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

[+¥1,540(+¥1,232) にて自身魚のポアレを追加できます]
We prepare a pan-fried white fish by +1,540 (+1,232) yen



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

金目鯛のポアレ ソースピペラード ホワイトアスパラガス添え
Poêlé of splendid alfonso, piperade sauce with steamed white asparagus



(追加 550円となります / for an extra 550 yen)

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。

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** マグロと真鯛のカルパッチョ アンティボアソース サラダ添え (+¥440)
Carpaccio of tuna and red sea bream, Antiboise sauce with salad (add 440 yen)
- B** 生ハムと焼きリンゴ バルサミコソース
Prosciutto and roasted apple, balsamic vinegar sauce
- C** チキンとトマトのテリーヌ バスク風 レモンクリームソース (+¥220)
Terrine of chicken and tomato Basque style
lemon cream sauce (add 220 yen)
- D** スモークサーモンとカブのサラダ
タップナードとケッパー、バジルのドレッシング
Smoked salmon and turnip salad, tapenade and capers, basil dressing
- E** カリフラワーのポタージュ カプチーノ仕立て
Potage soup of cauliflower cappuccino style
(前菜とスープ両方ご注文の際は追加¥660 となります)
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)



- Main Dish -

- A** 金目鯛のポアレ ソースピペラード ホワイトアスパラガス添え (+¥550)
Poêlé of splendid alfonso, piperade sauce with steamed white asparagus (add 550 yen)
- B** 白身魚のバプール 白ワインソース チョリソーのミガス
Steamed whitefish, white wine sauce and chorizo migas
- C** 塩漬けた合鴨のロースト 菊芋のチップス マデラソース
Roasted salted duck with jerusalem artichoke chips, Madeira sauce
- 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 steamed 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 季節野菜添え (+¥2,200)
Grilled domestic sirloin of beef, red wine sauce with steamed seasonal vegetables (add 2,200 yen)

- Dessert -

- A** リンゴとクランブルのタルト フルーツ添え
Apple crumble tart with fresh fruits
- B** オレンジのムース オレンジ風味のマスカルポーネ添え (+¥200)
Orange mousse with mascarpone cheese orange flavor (add 200 yen)
- C** クレームブリュレ
Cream burulee
- D** アイスcream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