

July 7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)



鹿児島産カンパチのカルパッチョ サラダ仕立て フェネル香るライムキャビアソース
Carpaccio of Amberjack from KAGOSHIMA Pref. Salad Style
Lime Caviar Sauce Fennel flavor

冷製コンソメとかぼちゃのクリームスープ
Cold Pumpkin Cream Soup

牛ヒレ肉のグリル オレンジ風味のおろしソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Orange Flavored Grated Radish Sauce with Steamed Vegetables

ルバーブとパイナップルのパウンドケーキ イチジクのコンポート
Rhubarb and Pineapple Pound Cake with Fig Compote

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

〈プリフィックスランチ〉より
シェフおすすめメインディッシュ

〈Prix Fixe Lunch Course〉 Chef's Recommended Main Dish

合鴨ロースト 白とうもろこしのガレット グリーンペッパーソース
Roasted Duck, Green Pepper Sauce
with Galette of White Corn



表示料金の、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

¥3,740 (¥2,992)

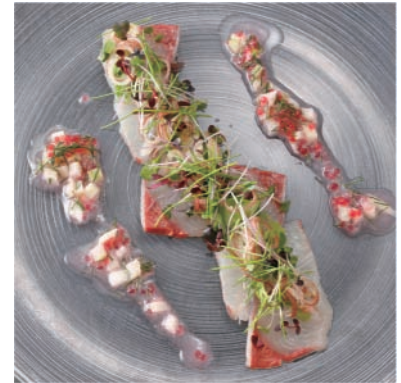
- Appetizer & Soup -

A 活ベハモのフリット ブラウンマッシュルームのサラダ添え (+¥330)
Fresh Sea Eel Fritter with Brown Mushroom Salad (add 330 yen)

B 鹿児島産カンパチのカルパッチョ サラダ仕立て
フェンネル香るライムキャビアソース (+¥440)
Carpaccio of Amberjack from KAGOSHIMA Pref. Salad Style
Lime Caviar Sauce Fennel flavor (add 440 yen)

C 冷製ミートソース 金糸瓜のパスタに見立てて 生ハムとパルメザンチップ
Cold Bolognese Spaghetti Squash Style
with Prosciutto and Parmesan Cheese Chips

D 冷たいかぼちゃのクリームスープ
Cold Pumpkin Cream Soup
(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 ホタテのムース 水タコのコンフィ ラディッシュサラダ ラビコットソース (+¥220)
Scallop Mousse and Confiture of Giant Pacific Octopus with Radish Salad, Ravigote Sauce (add 220 yen)

B 金目鯛のポアレ 焼きナスのヴィネグレットと白ワインソース (+¥550)
Pan-fried Alfonsino, Vinaigrette of Roasted Eggplant and White Wine Sauce (add 550 yen)

C 合鴨ロースト 白とうもろこしのガレット グリーンペッパーソース
Roasted Duck, Green Pepper Sauce with Galette of White Corn

D 牛ヒレ肉のグリル オレンジ風味のおろしソース (+¥1,210)
Grilled Fillet of Beef, Orange Flavored Grated Radish Sauce (add 1,210 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル ディアブルソース (+¥2,200)
Grilled Fillet of Domestic Beef, Diable Sauce (add 2,200 yen)

- Dessert -

A ルバーブとパイナップルのパウンドケーキ イチジクのコンポート
Rhubarb and Pineapple Pound Cake with Fig Compote

B レモン風味のマングームース マカロン飾り
バナナのキャラメリゼ (+¥200)
Mango Mousse Lemon Flavor and Macaron
with Caramelized Banana (add 200 yen)

C クレームブリュレ
Crème Brûlée

D 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

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.