

August 8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)



水タコのマリネ イカ墨ソース キャロットラペとイクラ飾り
Marinated Octopus with Carottes Râpées and Salmon Roe
Squid Ink Sauce

ラングスティーヌ 蓴菜 カレー風味のキュウリのスープ
Cucumber Soup Curry Flavor with Langoustine and JUN-SAI Water Shield

牛ヒレ肉のグリル エストラゴン風味のフォンドボーソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Estragon Flavored Fond de Veau Sauce with Steamed Vegetables

パッションフルーツとハチミツのムース ハイビスカスジュレ フルーツを添えて
Mousse of Passion Fruit and Honey with Hibiscus Jelly and Fresh Fruits

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

低温調理したポークグリル サラダ添え
パイナップルジャムと黒胡椒ソース
Grilled Pork in Low Temperature Cooking
with Seasonal Salad
Pineapple Jam and Black Pepper Sauce



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)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** 国産牛のしゃぶしゃぶ カルパッチョ仕立て マスタードソース (+¥550)
SHABU-SHABU of Domestic Beef Carpaccio Style, Mustard Sauce (add 550 yen)
- B** 水タコのマリネ イカ墨ソース キャロットラペとイクラ飾り (+¥220)
Marinated Octopus with Carottes Râpées and Salmon Roe
Squid Ink Sauce (add 220 yen)
- C** 冷製カッペリーニ ガスパチョソース 生ハムとパルメジャーノレジャーノ
Cold Cappellini Gazpacho Sauce
with Prosciutto and Parmigiano Reggiano
- D** カレー風味のキュウリのスープ 蓴菜を浮かべて
Cucumber Soup Curry Flavor with JUN-SAI Water Shield
(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** 白身魚のポアレ ちいたけとマッシュルームのマリネ アンティボアソース (+¥220)
Pan-fried White Fish with Marinated Small SHIITAKE and Mushrooms, Antiboise Sauce (add 220 yen)
- B** イトヨリ鯛のムニエル 白ナスのスパイス風味 アメリケーヌソース (+¥550)
Meuniere of Golden Threadfin Bream with White Eggplant Spicy Flavor, Americaine Sauce (add 550 yen)
- C** 低温調理したポークグリル サラダ添え パイナップルジャムと黒胡椒ソース
Grilled Pork in Low Temperature Cooking with Seasonal Salad, Pineapple Jam and Black Pepper Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル エストラゴン風味のフォンドボーソース (+¥1,210)
Grilled Fillet of Beef, Estragon Flavored Fond de Veau Sauce (add 1,210 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル ポルトソース レホールサルサ添え (+¥2,200)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Port Sauce with Horseradish (add 2,200 yen)

- Dessert -

- A** 白桃とプラムのムース 桃のスープ フルーツ飾り
Mousse of Peach and Plum with Peach Soup, Fresh Fruits Decoration
- B** パッションフルーツとハチミツのムース ハイビスカスジュレ (+¥200)
Mousse of Passion Fruit and Honey with Hibiscus Jelly (add 200 yen)
- C** クレームブリュレ
Crème Brûlée
- 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

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.