

December 12月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥6,121 (¥4,897)



ズワイ蟹とアスパラガスのミモザ イクラ飾り
Snow Crab and Asparagus Mimosa Style, Ikra Decoration

オイスターチャウダー
Oyster Chowder

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce with Steamed Seasonal Vegetables

ショコラとピスタチオのムース チョコレート飾り フランボアーズクリーム
Mousse of Chocolate and Pistachio Chocolate Decoration, Framboise Cream

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

国産合鴨のロースト レンズ豆のタブレ
パイナップルジャム
Roasted Domestic Duck with Lentil Taboule
Pineapple Jam



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

¥3,927 (¥3,142)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

A ズワイ蟹とアスパラガスのミモザ イクラ飾り (+¥577)
Snow Crab and Asparagus Mimosa Style, Ikra Decoration (add 577 yen)

B ブリのカルパッチョ 粒マスタード和風ドレッシング (+¥346)
Carpaccio of Japanese Amberjack, Japanese Dressing with Grain Mustard (add 346 yen)

C 牛肩肉のコンフィときたあかりのテリーヌ レモンクリーム
Confit of Beef Shoulder Chops and Potato Terrine
Lemon Cream with Mushrooms

D ラクレットチーズ 生ハムと温野菜添え
Raclette Cheese with Prosciutto and Steamed Vegetables

E セロリラブのクリームスープ 春菊のアクセント
Celeriac Cream Soup with Garland Chrysanthemum
(前菜とスープ両方ご注文の際は追加¥693 となります)
(Both appetizer and soup for an extra 693 yen)



- Main Dish -

A 広島県産牡蠣と白身魚、海老のチャウダー風 (+¥462)
Chowder Styled Oyster (from Hiroshima Pref.), White Fish and Shrimp (add 462 yen)

B 平目のソテー オレンジ風味の焦がしバターソース
Pan-fried Flounder, Browned Butter Sauce Orange Flavor

C 国産合鴨のロースト レンズ豆のタブレ パイナップルジャム
Roasted Domestic Duck with Lentil Tabouleh, Pineapple Jam

D 牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー (+¥1,270)
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce (add 1,270 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル カフェドパリ風 (+¥2,310)
Grilled Fillet of Domestic Beef, Café de Paris Style (add 2,310 yen)



- Dessert -

A アプフェルクューヘン アールグレイ風味の洋梨のコンポート添え
Apfelkuchen Germany Apple Cake with Compote of Earl Grey Flavored Pear

B ショコラとピスタチオのムース チョコレート飾り フランボアーズクリーム
Mousse of Chocolate and Pistachio (+¥210)
Chocolate Decoration, Framboise Cream (add 210 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.