

Lunch Course

ランチコース

December 12月

SAKURA
Restaurant

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥6,427 (¥5,142)



魚介のゼリー寄せ 四方竹添え ビスクソース
Jelly Styled Seafood with Square Bamboo Shoot, Bisque Sauce

牡蠣と白身魚のチャウダー風 海老飾り
Oyster and White Fish Chowder Shrimp Decoration

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース カフェドパリ風 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce Café de Paris Style with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・フレーズ・フリュイ ショコラ・アングレーズソース オレンジのギモーヴ添え
Strawberry and Fruit Mousse, Chocolate and Anglaise Sauce with Orange Gimauve

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

国産ポーク塩漬けバラ肉のラッケ 赤い果実風味
Broiled Salted Domestic Pork Red-fruit Flavor



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

¥4,620 (¥3,696)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** 石川県産アオリイカの炙りと赤西貝マリネ 柑橘香る白菜サラダ (+¥440)
Seared Oval Squid (from ISHIKAWA pref.) and Marinated Rock-shell
with Citrus Flavored Napa Cabbage Salad (add 440 yen)
- B** 魚介のゼリー寄せ 四方竹添え ビスクソース (+¥300)
Jelly Styled Seafood with Square Bamboo Shoot
Bisque Sauce (add 300 yen)
- C** 合鴨ローストとルッコラサラダ バルサミコソース
Roasted Duck and Arugula Salad, Balsamic Sauce
- D** ラクレットチーズ ベーコンと温野菜
Raclette Cheese with Bacon and Steamed Vegetable
- E** セロリラブのポタージュ カプチーノ仕立て
Celeriac Potage Soup Cappuccino Style
(前菜とセロリラブのポタージュ両方をご注文の際は追加¥727 となります)
(Both Appetizer and Celeriac Potage Soup for an extra 727 yen)



- Main Dish -

- A** 牡蠣と白身魚のチャウダー風 海老飾り (+¥550)
Oyster and White Fish Chowder Shrimp Decoration (add 550 yen)
- B** イトヨリ鯛のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ
Pan-fried Japanese Rockfish, Dugléré Sauce with Leek Puree
- C** 国産ポーク塩漬けバラ肉のラッケ 赤い果実風味
Broiled Salted Domestic Pork Red-fruit Flavor
- D** 牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース カフェドパリ風 (+¥1,333)
Grilled Fillet of Beef
Red Wine Sauce Café de Paris Style (add 1,333 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース ワサビペースト (+¥2,425)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bordelaise Sauce with Wasabi Paste (add 2,425 yen)



- Dessert -

- A** ガトー・キャラメル・ポワール 抹茶のラングドシャ マンゴーソース
Caramel and Pear Cake with Green Tea Langue de Chat, Mango Sauce
- B** ムース・フローズ・フリュイ ショコラ・アングレーズソース (+¥220)
Strawberry and Fruit Mousse
Chocolate and Anglaise Sauce (add 220 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.