

May 5月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,400 (¥5,920)



ポークマリネ トマト風味 ルッコラサラダ

Marinated Pork Tomato Flavor with Rocket Salad, Batak Pepper Flavor

的鯛のポアレ ボイルキャベツ オリーブケッパーソース 南仏風

Pan-fried John Dory Fish, Boiled Cabbage, Olive Caper Sauce, Provence Style

牛ヒレ肉のグリル マッシュルームのパテとマデラソース 旬の温野菜添え

Grilled Fillet of Beef with Mushroom Pate, Madeira Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・キャラメル・ポム ベリーゼリーとキャラメルソース

Caramel and Apple Mousse with Berry Jelly, Caramel Sauce

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

仔羊ショートロインのロースト
そのジュとタブナードソース
Roasted Short loin of Lamb,
the Broth and Tapenade Sauce



表示料金には、消費税、サービス料15%が含まれています。()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

The menu with (add yen) is subject to the additional charge

¥5,300～(¥4,240～)

- Appetizer & Soup -

- A** 鮮魚のカルパッチョ 新玉ねぎのブランマンジェ そら豆飾り (+¥500)
Fresh Fish Carpaccio, New Onion Blancmange, Fava Bean Decoration (add 500 yen)
- B** タコのサラダ ガリシア風 ハーブサラダ添え (+¥380)
Octopus Salad Galician Style with Herb Salad (add 380 yen)
- C** ポークマリネ トマト風味 ルッコラサラダ バタックペッパーの香り
Marinated Pork Tomato Flavor with Rocket Salad, Batak Pepper Flavor
- D** 冷製スープ ヴィシソワーズ
Vichyssoise, Cold Potato Cream Soup
(前菜と冷製スープ両方をご注文の際は追加¥840となります)
(Both Appetizer and Vichyssoise for an extra 840 yen)



- Main Dish -

- A** 鯖のポアレ オレンジとフェネルのサラダ添え
ソース・フェネル (+¥690)
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel with Orange and Fennel Salad, Fennel Sauce (add 690 yen)
- B** 的鯛のポアレ ボイルキャベツ オリーブケッパーソース 南仏風
Pan-fried John Dory Fish, Boiled Cabbage, Olive Caper Sauce
Provence Style
- C** 仔羊ショートロインのロースト そのジュとタプナードソース
Roasted Short loin of Lamb, the Broth and Tapenade Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル マッシュルームのパテとマデラソース (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef with Mushroom Pate,
Madeira Sauce (add 1,550 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル イタリアンソース ワサビペースト (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Italian Sauce
with Wasabi Paste (add 2,800 yen)



- Dessert -

- A** ガトー・アプリコット・ノアゼット ルバーブのコンポート添え
Apricot and Hazelnut Cake with Rhubarb Compote
 - B** ムース・キャラメル・ポム ベリーゼリーとキャラメルソース (+¥300)
Caramel and Apple Mousse with Berry Jelly,
Caramel Sauce (add 300 yen)
 - C** クレームブリュレ
Crème Brûlée
 - D** アイスクリュ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



The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.