

June 6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)



ハモのベニエ レンズ豆とかぼちゃのタブレ レモンクリーム
Sea Eel Beignet with Lentil Beans and Pumpkin Tabouleh, Lemon Cream

目鯛のバプール 酒盗のクルート 明日葉ピュレ
Steamed Japanese Butterfish with Crust of Salt-pickled Bonito Guts and Ashitaba Leaf Puree

牛ヒレ肉のグリル メリメロソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Méli-mélo Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ミラベル・フリュイールージュ マンダリンオレンジ風味のタピオカ
Mousse of Mirabelle Plum and Red Fruits with Tapioca Mandarin Orange Flavor

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

塩漬け国産ポークのロティ プラムソースと梅ジャム
Roasted Salted Domestic Pork
Plum Sauce and Ume Jelly



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～)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

A イサキのカルパッチョ 枝豆クリーム 和風ヴィネグレット (+¥500)
Grunt Carpaccio with Green Soybean Cream, Vinaigrette Sauce Japanese Style (add 500 yen)

B ハモのベニエ レンズ豆とかぼちゃのタブレ レモンクリーム (+¥380)
Sea Eel Beignet with Lentil Beans and Pumpkin Taboule
Lemon Cream (add 380 yen)

C アイスバインのテリーヌとホワイトアスパラガスのサラダ添え
Eisbein Terrine with White Asparagus Salad

D アボカドの冷製クリームスープ
Cold Avocado Cream Soup
(前菜と冷製クリームスープ両方をご注文の際は追加¥840 となります)
(Both Appetizer and Cold Avocado Cream Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

A 尾長鯛のポアレ パプリカファルシ サフランソース (+¥690)
Pan-fried Long-tailed Sea Bream with Paprika Farci, Saffron Sauce (add 690 yen)

B 目鯛のバブール 酒盗のクルート 明日葉ピュレ
Steamed Japanese Butterfish with Crust of Salt-pickled Bonito Guts
and Ashitaba Leaf Puree

C 塩漬け国産ポークのロティ プラムソースと梅ジャム
Roasted Salted Domestic Pork, Plum Sauce and Ume Jelly

D 牛ヒレ肉のグリル メリメロソース (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef, Méli-mélo Sauce (add 1,550 yen)

E 国産サーロインのグリル 芳醇な赤ワインソース (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Rich Red Wine Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

A ガトー・スリーズ ナッツのクランブル キャラメルソース
Cherry Cake with Nuts Crumble, Caramel Sauce

B ムース・ミラベル・フリユイルージュ
マンダリンオレンジ風味のタピオカ (+¥300)
Mousse of Mirabelle Plum and Red Fruits
with Tapioca Mandarin Orange Flavor (add 300 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



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.