

March 3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)



ワカサギのフリット香草風味 グリビッシュソース 新玉ねぎと春菊のサラダ
Japanese Pond Smelt Fritter Herb Flavor with New Onion and Crown Daisy Salad
Gribiche Sauce

カレーの風味漂うカリフラワーのクリームスープ
Curry Flavored Cauliflower Cream Soup

牛ヒレ肉のグリル ゴマ風味の和風ソース 温野菜を添えて
Grilled Fillet of Beef, Sesame Flavored Japanese Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

かのこ豆を飾った抹茶ムース きな粉のブルドネージュ添え
Matcha Mousse Kanoko Beans Decoration with Kinako Soybean Flour Boule de Neige

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グリル そのジュとプラムのソース
Grilled Short Loin of Lamb, the Broth and Plum 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～)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

A パテドカンパーニュ セロリのピクルス 桜香るフロマージュブラン (+¥500)
Pate de Campagne with Celely Pickles, Sakura Flavored Fromage Blanc (add 500 yen)

B ワカサギのフリット 香草風味 新玉ねぎと春菊のサラダ グリビッシュソース (+¥380)
Japanese Pond Smelt Fritter Herb Flavor with New Onion and Crown Daisy Salad
Gribiche Sauce (add 380 yen)

C スモークサーモンとオレンジ、カッテージチーズのサラダ
フヌイユのヴァネグレット
Smoked Salmon, Orange and Cottage Cheese Salad
with Fennel Vinaigrette

D カレーの風味漂うカリフラワーのクリームスープ
Curry Flavored Cauliflower Cream Soup
(前菜と、カリフラワーの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 Cauliflower Cream Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

A 桜鯛のポアレ 貝とサフランの香り豊かなスープ仕立て (+¥690)
Pan-fried Sakura Cherry Bass with Rich Flavor Soup of Shellfish and Saffron (add 690 yen)

B 真鯛のムースロール 春キャベツとソースピペラード (+¥300)
Red Sea Bream Mousse Roll with Spring Cabbage,
Piperade Sauce (add 300 yen)

C 仔羊ショートロイングリル そのジュとプラムのソース
Grilled Short Loin of Lamb, the Broth and Plum Sauce

D 牛ヒレ肉のグリル ゴマ風味の和風ソース (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef, Sesame Flavored Japanese Sauce (add 1,550 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル エシャロット赤ワインソース (+¥2,800)
Grilled Fillet of Domestic Beef
Red Wine Sauce with Shallot (add 2,800 yen)



- Dessert -

A アーモンドタルト 桜クリームとナッツ飾り メリメロフルーツソース
Almond Tart, Sakura Cream and Nut Decoration, Méli Mélo Fruit Sauce

B かのこ豆を飾った抹茶ムース きな粉のブルドネージュ添え (+¥300)
Matcha Mousse Kanoko Beans Decoration
with Kinako Soybean Flour Boule de Neige (add 300 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



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.