

June 6月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,600 (¥6,080)



鰻のベニエ 梅ジャムと明日葉ピューレ アスパラガスとハモンセラノ添え

Sea Eel Beignet with Ume Jam and Ashitaba Leaf Puree, Asparagus and Hamon Serrano

冷製アボカドのクリームスープ チョリソーミガス

Cold Avocado Cream Soup with Chorizo Crumbs

牛ヒレ肉のグリル ナチュラルなフォンドボーソース タスマニアペッパーの香り 温野菜添え

Grilled Fillet of Beef, Authentic Fond de Veau Sauce

Tasmania Pepper Flavor with Steamed Seasonal Vegetable

マスカルポーネのムース 抹茶風味 セミドライにしたアメリカンチェリーとアーモンドマカロン飾り

Mascarpone Mousse, Matcha Green Tea Flavor, Semi-dried American Cherry and Almond Macaron

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 そのジュとカレー風味のスパイスオイル

Grilled Short-loin of Lamb
with the Broth and Curry Flavored Spice Oil



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** 鰻のベニエ 梅ジャムと明日葉ピュレ アスパラガスとハモンセラーノ添え (+¥500)
Sea Eel Beignet with Ume Jam and Ashitaba Leaf Puree, Asparagus and Hamon Serrano (add 500 yen)
- B** 真鯛、サーモン、海老のモザイク 鯛出汁ゼリー 枝豆と茄子のバルサミコモマリネ (+¥380)
Mosaic Style of Red Sea Bream, Salmon and Shrimp with Sea Bream Broth Jelly
Green Soybean and Balsamic Marinated Eggplant (add 380 yen)
- C** 和風合鴨ロースト ズッキーニとオニオンルーージュのサラダ レフォールヴィネグレット
Roasted Duck Japanese Style with Zucchini and Onion Rouge Salad, Horseradish Vinaigrette
- D** 冷製アボカドのクリームスープ チョリソーミガス
Cold Avocado Cream Soup with Chorizo Crumbs
(前菜と冷製アボカド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 Cold Avocado Cream Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

- A** スズキのポアレ サフラン香る魚介ソース (+¥690)
Pan-fried Japanese Sea Bass, Seafood Sauce Saffron Flavor (add 690 yen)
- B** メダイのバプール トマトとアンチョビクリーム of 2色ソース (+¥380)
Steamed Japanese Butterfish,
Tomato and Anchovy Cream Sauce (add 380 yen)
- C** 仔羊ショートロイン そのジュとカレー風味のスパイスオイル
Grilled Short-loin of Lamb with the Broth and Curry Flavored Spice Oil
- D** 牛ヒレ肉のグリル ナチュラルなフォンドボーソース
タスマニアペッパーの香り (+¥1,700)
Grilled Fillet of Beef, Authentic Fond de Veau Sauce
Tasmania Pepper Flavor (add 1,700 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 朝倉山椒と青唐辛子のペースト (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef
Asakura Japanese Pepper and Green Chili Paste (add 2,800 yen)



- Dessert -

- A** マスカルポーネのムース 抹茶風味
セミドライのアメリカンチェリーとアーモンドマカロン飾り (+¥300)
Mascarpone Mousse, Matcha Green Tea Flavor
Semi-dried American Cherry and Almond Macaron (add 300 yen)
- B** ナッツとグリオットチェリーのタルト アングレーズソース 苺のムース飾り
Griotte Cherry and Nuts Tart, Anglaise Sauce
Strawberry Mousse Decoration
- 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.