

Lunch Course

ランチコース

August 8月

SAKURA
Restaurant

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,600 (¥6,080)



スモークサーモンと長ネギのプレッセ セルヴェル・ド・カニユ添え
Smoked Salmon and Green Onion Pressé with Cervelles de Canut

カレー風味のキュウリのスープ 蓴菜を浮かべて
Cucumber Soup Curry Flavor with Junsai Water Shield

牛ヒレ肉のグリル 巨峰入り赤ワインソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce with Kyoho Grape
with Steamed Seasonal Vegetable

ココナッツミルクのブランマンジェ スイカのスープ仕立て タピオカ入り
Coconut Milk Blancmange, Watermelon Soup Style with Tapioca

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

塩漬けポークのグリル アーモンド入り洋風おろしソース
Grilled Salt-marinated Pork,
Western-style Grated Radish Sauce with Almond



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 スモークサーモンと長ネギのプレッセ セルヴェル・ド・カニユ添え (+¥600)
Smoked Salmon and Green Onion Pressé with Cervelles de Canut (add 600 yen)

B 真イワシとオリーブ、アンディーブのサラダ ミモザ風 (+¥380)
Japanese Oil Sardine with Olive & Chicory Salad, Mimosa Style (add 380 yen)

C 和風合鴨ローストと水ナスのサラダ 山葵香るジェノベーゼソース
Roasted Duck and Water Eggplant Salad, Japanese Style
Genovese Sauce Wasabi Flavor

D カレー風味のキュウリのスープ 蓴菜を浮かべて
Cucumber Soup Curry Flavor with Junsai Water Shield
(前菜とカレー風味のキュウリのスープ両方をご注文の際は追加¥840となります)
(Both Appetizer and Cucumber Soup Curry Flavor for an extra 840 yen)



- Main Dish -

A 金目鯛のポアレ 焼きナスのピューレ ヴェルモットソース (+¥690)
Pan-fried Red Bream with Grilled Eggplant Puree, Vermouth Sauce (add 690 yen)

B チーズのパートを纏った目鯛のロティ ソースアンティボワーズ (+¥380)
Roasted Japanese Butterfish with Cheese Dough,
Antiboise Sauce (add 380 yen)

C 塩漬けポークのグリル アーモンド入り洋風おろしソース
Grilled Salt-marinated Pork,
Western-style Grated Radish Sauce with Almond

D 牛ヒレ肉のグリル 巨峰入り赤ワインソース (+¥1,700)
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce with Kyoho Grape (add 1,700 yen)

E 国産牛サーロインのグリル トリュフ香るソース (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Truffle Flavored Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

A ココナッツミルクのブランマンジェ スイカのスープ仕立て タピオカ入り (+¥300)
Coconut Milk Blancmange, Watermelon Soup Style with Tapioca (add 300 yen)

B ふんわりロールケーキにマンゴーシャンティ パイナップル飾り
Soft Sponge Roll with Mango Chantilly Cream, Pineapple 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.