

November 11月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,900 (¥6,320)



牡蠣のベーコン巻きソテー 白菜サラダ 粒マスタードソース
Sauteed Oyster wrapped in Bacon with Napa Cabbage Salad, Grain Mustard Sauce

北海道産セロリラブのクリームスープ セリピュレのアクセント
Celeriac (from Hokkaido) Cream Soup with Japanese Parsley Puree

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

ショコラブラウニー モンブラン仕立て ナッツのキャラメリゼ
Chocolate Brownie Mont Blanc Style with Chestnut Mousse and Caramelized Nuts

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

名水赤鶏のモモ肉のコンフィ トマトソース タプナード添え
Domestic Chicken (from Yatsugatake) Thigh Confit,
Tomato Sauce with Tapenade



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** 蟹みそロワイヤル シュリンプ飾り [+¥540(¥432)]
Crab Paste Royale, Shrimp Decoration [add 540 yen (432 yen)]
- B** 牡蠣のベーコン巻き 白菜サラダ 粒マスタードソース [+¥380(¥304)]
Sauteed Oyster wrapped in Bacon with Napa Cabbage Salad, Grain Mustard Sauce [add 380 yen (304 yen)]
- C** ゴートチーズ、トマトゼリー、カラマタオリーブのミルフィーユ仕立てハモンセラノ添え
Goat Cheese, Tomato Jelly and Kalamata Olive Millefeuille Style, with Jamón Serrano
- D** 北海道産セロリラブのクリームスープ セリピュレのアクセント
Celeriac (from Hokkaido) Cream Soup with Japanese Parsley Puree
[前菜とセロリラブのクリームスープ両方をご注文の際は追加¥840(¥672)となります]
[Both Appetizer and Celeriac Cream Soup for an extra 840 yen (672 yen)]



- Main Dish -

- A** 真鯛で包んだ魚介ムースのルーロー
トマト入りフェネルソース [+¥690(¥552)]
Seafood Mousse Roll wrapped in Red Sea Bream,
Fennel Sauce with Tomato [add 690 yen (552 yen)]
- B** ブリのポアレ 大根サラダ飾り アンチョビクリームソース [+¥380(¥304)]
Pan-fried Japanese Yellowtail, Daikon Radish Decoration Anchovy Cream Sauce [add 380 yen (304 yen)]
- C** 名水赤鶏のモモ肉のコンフィ トマトソース タプナード添え
Domestic Chicken (from Yatsugatake) Thigh Confit,
Tomato Sauce with Tapenade
- D** 牛ヒレ肉のグリル メリメロソース [+¥1,900(¥1,520)]
Grilled Fillet of Beef, Mélé-mélo Sauce [add 1,900 yen (1,520 yen)]
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル 白味噌アーモンドソース [+¥2,800(¥2,240)]
Grilled Fillet of Domestic Beef, White Miso Almond Sauce
[add 2,800 yen (2,240 yen)]



- Dessert -

- A** ショコラブラウニー モンブラン仕立て ナッツのキャラメリゼ [+¥300(¥240)]
Chocolate Brownie Mont Blanc Style with Chestnut Mousse and Caramelized Nuts [add 300 yen (240 yen)]
- B** かのこ豆を飾った抹茶ムース あずきソース バニラのマカロン飾り
Matcha Mousse with Kanoko Bean, Sweet Red Bean Sauce
with Vanilla Macaron
- 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.