

Lunch Course

ランチコース

December 12月

SAKURA
Restaurant

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,900 (¥6,320)



牡蠣のグラタン フォレステイエールソース
Oyster Gratin Forestiere Sauce

北海道産ビーツのクリームスープ パルメザンチーズを散らして
Beet (from Hokkaido) Cream Soup with Parmesan Cheese

じっくり煮込んだ牛タンシチュー 旬の温野菜添え
Rich Stewed Beef Tongue with Steamed Seasonal Vegetable

赤いベリーとコンフィチュール フィユタージュとバニラアイス添え
Red Berry and Confiture with Feuilletage and Vanilla Ice Cream

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

塩漬けた合鴨のロースト ビガラードソース オレンジ飾り
Roasted Salt-marinated Duck,
Bigarade Sauce with Fresh Orange



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 サーモンとブロッコリー、シュールージュのミルフィーユ仕立て
蕪とラディッシュのサラダ バルサミコソース [+¥540(¥432)]
Millefeuille Styled Salmon, Broccoli and Red Cabbage
Turnip and Radish Salad Balsamic Sauce [add 540 yen (432 yen)]

B 牡蠣のグラタン フォレステイエールソース [+¥380(¥304)]
Oyster Gratin Forestiere Sauce [add 380 yen (304 yen)]

C ビーフリエットのパテと林檎、ひよこ豆のタルティース グリビッシュソース
Beef Rilette Pate, Apple and Chickpea Tartine, Gribiche Sauce

D 北海道産ビーツのクリームスープ パルメザンチーズを散らして
Beet (from Hokkaido) Cream Soup with Parmesan Cheese
[前菜とビーツ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 Beet Cream Soup for an extra 840 yen (672 yen)]



- Main Dish -

A アンコウのバプーとアワビ茸ソテー ブルギニオンバターとトマトソース [+¥690(¥552)]
Steamed Monkfish and Sauteed Abalone Mushroom Bourguignon Butter and Tomato Sauce
[add 690 yen (552 yen)]

B 真鯛のポワレ ヴェルモットソース アーティーチョークのピューレ [+¥380(¥304)]
Pan-fried Red Sea Bream Vermouth Sauce with Artichoke Puree [add 380 yen (304 yen)]

C 塩漬けた合鴨のロースト ビガラードソース オレンジ飾り
Roasted Salt-marinated Duck, Bigarade Sauce with Fresh Orange

D じっくり煮込んだ牛タンシチュー 温野菜添え [+¥1,900(¥1,520)]
Rich Stewed Beef Tongue with Steamed Seasonal Vegetable
[add 1,900 yen (1,520 yen)]

E 国産牛サーロインのグリル
生姜とレモン風味のボルドレーズソース [+¥2,800(¥2,240)]
Grilled Sirloin of Domestic Beef,
Ginger and Lemon Flavored Bordelaise Sauce [add 2,800 yen (2,240 yen)]



- Dessert -

A 赤いベリーとコンフィチュール フィユタージュとバニラアイス添え [+¥300(¥240)]
Red Berry and Confiture with Feuilletage and Vanilla Ice Cream [add 300 yen (240 yen)]

B 栗とカシスのムース キャラメルシャンティ ルビーグレープフルーツのゼリー
Chestnut and Blackcurrant Mousse
with Caramel Chantilly Cream and Grapefruit Jelly

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.