

Lunch Course

ランチコース

February 2月

SAKURA
Restaurant

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,900 (¥6,320)



白子のオモニエール 花びら茸のフリカッセ ガーリック風味のクルトンを散らして
Soft Roe Aumônière and Fricasseed Cauliflower Mushroom with Garlic Flavored Crouton

アスパラガスのスープ ミルクの泡とドライエシャロット
Asparagus Soup with Foamed Milk and Dried Shallot

牛ヒレ肉のグリル グリーンペッパーソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Green Pepper Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

ティラミス バニラアイスクリームとフレッシュフルーツ添え
Tiramisù with Vanilla Ice Cream and Fresh Fruit

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

ポークラッके 赤い果実風味 フォンドボーソース
Broiled Pork Red-fruit Flavor, Fond de Veau 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** 白子のオモニエール 花びら茸のフリカッセ
ガーリック風味のクルトンを散らして [+¥540(¥432)]
Soft Roe Aumônière and Fricasseed Cauliflower Mushroom with Garlic Flavored Crouton
[add 540 yen (432 yen)]
- B** 帆立とサーモンのタルタルミルフィーユ イクラ飾り ハーブサラダ バルサミコソース [+¥380(¥304)]
Scallop and Salmon Tartar Mille-feuille Style with Salmon Roe and Herb Salad, Balsamic Sauce
[add 380 yen (304 yen)]
- C** 低温調理した合鴨ロースト 柑橘とカッテージチーズのサラダ マルムラードソース
Roasted Duck in Low-temperature Cooking with Citrus and Cottage Cheese Salad, Marmalade Sauce
- D** アスパラガスのスープ ミルクの泡とドライエシャロット
Asparagus Soup with Foamed Milk and Dried Shallot
[前菜とアスパラガスのスープ両方をご注文の際は追加¥840(¥672) となります]
[Both Appetizer and Asparagus Soup for an extra 840 yen (672 yen)]

- Main Dish -

- A** 鯖のポアレ 軽く炙ったボタン海老飾り
エストラゴン風味のアメリケーヌソース [+¥980(¥784)]
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel with Seared Botan Shrimp,
Estragon Flavored American Sauce [add 980 yen (784 yen)]
- B** 目鯛のポアレ 豆苗とアサリのソース [+¥580(¥464)]
Pan-fried Japanese Butterfish, Pea Sprout and Clam Sauce [add 580 yen (464 yen)]
- C** ポークラッケ 赤い果実風味 フォンドボーソース
Broiled Pork Red-fruit Flavor, Fond de Veau Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル グリーンペッパーソース [+¥1,900(¥1,520)]
Grilled Fillet of Beef, Green Pepper Sauce [add 1,900 yen (1,520 yen)]
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル 山葵香る仏手柑ソース [+¥2,800(¥2,240)]
Grilled Fillet of Domestic Beef, Wasabi Flavored Bushukan Citrus Sauce
[add 2,800 yen (2,240 yen)]



- Dessert -

- A** ティラミス バニラアイスクリームとフレッシュフルーツ添え [+¥300(¥240)]
Tiramisù with Vanilla Ice Cream and Fresh Fruit [add 300 yen (240 yen)]
- B** タルト・ポワール クレームシャンティ アングレーズソース
Pear Tart with Chantilly Cream, Anglaise Sauce
- 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.