

March 3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)



カンパチのカルパッチョ 新玉ねぎとクレソンサラダ アンティボアーズソース
Japanese Amberjack Carpaccio with Spring Onion and Watercress Salad, Antiboise Sauce

カリフラワーとかぼちゃのクリームスープ ローストアーモンド飾り
Cauliflower and Pumpkin Cream Soup with Roasted Almond

牛ヒレ肉のグリル 胡麻風味の和風ソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Sesame Flavored Japanese Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

日向夏ジュレ タピオカミルク オレンジソルベと小菓子添え
Hyuga-natsu Orange Jelly with Tapioca Milk, Orange Sherbet and Petit Fours

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

チキンカツレット メンテルバターとトマトソース
Chicken Cutlet, Mentel Butter and Tomato 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～)

March 3月

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** カンパチのカルパッチョ 新玉ねぎとクレソンサラダ
アンティボアーズソース [+¥540(¥432)]
Japanese Amberjack Carpaccio with Spring Onion and Watercress Salad
Antiboise Sauce [add 540 yen (432 yen)]
- B** ハムと豚足の赤紫蘇風味のゼリー寄せ セロリのピクルス添え [+¥380(¥304)]
Ham and Pork Trotters Jelly Red Shiso Leaf Flavor with Pickled Celery [add 380 yen (304 yen)]
- C** 北海道産オイルサーディンと春キャベツのニース風サラダ
Oiled Sardine (from Hokkaido) and Spring Cabbage Salad Niçoise-style
- D** カリフラワーとかぼちゃのクリームスープ ローストアーモンド飾り
Cauliflower and Pumpkin Cream Soup with Roasted Almond
[前菜とカリフラワーとかぼちゃ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 Cauliflower and Pumpkin Cream Soup for an extra 840 yen (672 yen)]

- Main Dish -

- A** 桜鯛のポアレ ハマグリ飾り そのジュと明日葉ピュレ [+¥980(¥784)]
Pan-fried Sakura Cherry Bass and Clam
with the Broth and Ashitaba Leaf Puree [add 980 yen (784 yen)]
- B** 富士サーモンのムニエル 桜海老入りピストソース
うるいサラダ飾り [+¥580(¥464)]
Fuji Salmon Meunière Pistou Sauce with Sakura Shrimp,
Urui Vegetable Salad Decoration [add 580 yen (464 yen)]
- C** チキンカツレツ メンテルバターとトマトソース
Chicken Cutlet, Mentel Butter and Tomato Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル 胡麻風味の和風ソース [+¥1,900(¥1,520)]
Grilled Fillet of Beef, Sesame Flavored Japanese Sauce
[add 1,900 yen (1,520 yen)]
- E** 国産牛サーロインブロックのロースト
エシャロット赤ワインソース [+¥2,800(¥2,240)]
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Red Wine Sauce with Shallot
[add 2,800 yen (2,240 yen)]



- Dessert -

- A** 日向夏ジュレ タピオカミルク
オレンジソルベと小菓子添え [+¥300(¥240)]
Hyuga-natsu Orange Jelly with Tapioca Milk,
Orange Sherbet and Petit Fours [add 300 yen (240 yen)]
- B** スフレフロマージュ メレンゲチュイル メリメロフリユイソース
Soufflé Cheese Cake with Meringue Tuile, Méli-mélo Fruits 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.