

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ—

12月 December  
¥3,240 (¥2,592)

それぞれ一品ずつお選びください  
Please choose one dish each from the following selections

## - Appetizer & Soup -

- A スモークサーモントラウト ライムの香り  
Smoked salmon trout with salad, lime flavor
- B 生ハムと野菜のサラダ仕立て  
Raw ham and vegetables with salad
- C カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉のアクセント (+432 円)  
Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs (add 432 yen)
- D おすすめ温野菜のプレート  
Hot vegetable plate
- E カボチャのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Pumpkin cream soup with foamed milk  
(前菜とスープ両方ご注文の方は別途 648 円頂戴いたします)  
(Both appetizer and soup for an extra 648 yen)



カボチャのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Pumpkin cream soup with foamed milk

## - Main Dish -

- A サーモンコンフィ 彩り野菜とともに  
Salmon confit with vegetables
- B 真鱈のソテー パルメザン風味のクルート バターソース  
Pan-fried codfish, parmesan cheese crust with butter sauce
- C 殻付きオマール海老のポワレ アメリカンバターソース (+540 円)  
Pan-fried homard lobster served with American butter sauce  
(add 540 yen)
- D 合鴨胸肉のロースト 山椒のアクセント カシスソース  
Roasted duck breast enhanced with Japanese pepper  
with black currant sauce
- E ビーフヒレ肉のポワレ 温野菜添え バルサミコソース (+1,080 円)  
Pan-fried beef tenderloin and hot vegetables with balsamic sauce (add 1,080 yen)

## - Dessert -

- A 抹茶のシフォンケーキ 生クリーム&抹茶アイスクリーム  
Green tea chiffon cake with whipped cream  
and green tea ice cream
- B ラズベリーとピスタチオのヌガーグラッセ  
Nougat glacé with raspberry and pistachio
- C 洋梨&キャラメルのムース ミルクアイスクリーム (+324 円)  
Pear and caramel mousse with milk ice cream (add 324 yen)
- D シャーベットとアイスクリームの盛合せ  
Three kinds of ice cream and sherbet of the day



真鱈のソテー パルメザン風味のクルート  
バターソース  
Pan-fried codfish, parmesan cheese crust  
with butter sauce

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## Chef's Lunch

### シェフのおすすめランチコース

〈料理長 野口おすすめの逸品を、一度にお楽しみいただけます〉

¥5,400 (¥4,320)

炙ったカンパチのサラダ仕立て 林檎、生姜のドレッシング  
Lightly roasted amberjack with salad, apple and ginger dressing

真鱈のソテー パルメザン風味のクルート バターソース  
Pan-fried codfish, parmesan cheese crust served with butter sauce

ビーフヒレ肉のポワレに焼き芋のフォンダンを添えて マデラ酒の香り  
Pan-fried beef tenderloin with sweet potato fondant and Madeira sauce

洋梨&キャラメルのみース ミルクアイスクリーム  
Pear and caramel mousse with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



ビーフヒレ肉のポワレに  
焼き芋のフォンダンを添えて マデラ酒の香り  
Pan-fried beef tenderloin  
with sweet potato fondant and Madeira sauce

## Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

〈Course Menu A、 Course Menu B もございます〉

ワカサギのフリット  
Fried fresh-water smelt

海老、烏賊のサラダ仕立て 彩りベジタブルとともに  
Shrimp and squid with vegetable salad

白子のブレゼ ブランダードとともに シェリービネガー風味  
Braised soft roe and brandade with sherry vinegar

ソイのポワレ クリュスタッセ海苔ソース  
Pan-fried soi fish with kelp crustacean cream sauce

国産牛サーロインのポワレに焼き芋のフォンダンを添えて  
マデラ酒の香るソース  
Pan-fried sirloin with sweet potato fondant and Madeira sauce

赤ワインで煮た林檎のコンポート バニラアイスクリームとともに  
Red wine-flavored apple compote with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



ソイのポワレ クリュスタッセ海苔ソース  
Pan-fried soi fish  
with kelp crustacean cream sauce

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料 10% を別途頂戴いたします。

割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

Discount rates are applicable for IHJ members.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

Photos are for illustrative purposes only.