

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 2月 February

¥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 生ハムと野菜のサラダ仕立て 赤ビーツのドレッシング  
Raw ham and vegetables with salad and red beet dressing
- B スモークサーモントラウトとニシンのデュエット  
Smoked salmon trout and herring flavored with wine vinegar and salad
- C カンパチのカルパッチョ 柚子のポン酢ジュレを添えて (+432 円)  
Great amberjack carpaccio with yuzu ponzu jelly (add 432 yen)
- D おすすめ温野菜のプレート  
Hot vegetable plate
- E グリンピースのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Green pea 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)



スモークサーモントラウトとニシンのデュエット  
Smoked salmon trout and herring  
flavored with wine vinegar and salad

## - Main Dish -

- A サワラの炙り バターソース 柑橘の香り  
Lightly seared spanish mackerel with butter sauce  
and citrus fruit flavor
- B サーモンコンフィ カボチャのピューレを添えて  
Salmon confit with pumpkin puree
- C 殻付きオマール海老のポワレ アメリケヌバターソース ベルガモットの香り (+540 円)  
Pan-fried homard lobster with bergamot-flavored American butter sauce  
(add 540 yen)
- D 合鴨胸肉のローストに赤キャベツを添えて カシスソース  
Roasted duck breast and red cabbage, black currant sauce
- E ビーフヒレ肉のポワレ 彩りベジタブル バルサミコソースと西洋山葵のクリーム (+1,080 円)  
Pan-fried tenderloin and vegetables with balsamic and horseradish cream (add 1,080 yen)



合鴨胸肉のローストに赤キャベツを添えて  
カシスソース  
Roasted duck breast and red cabbage,  
black currant sauce

## - Dessert -

- A ショコラのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム  
Chocolate chiffon cake with whipped cream and vanilla ice cream
- B ルバーブのタルト ヨーグルトアイスクリームを添えて  
Rhubarb tarte with yogurt ice cream
- C 白ワイン風味のキンカン バニラアイスクリームと共に (+324 円)  
Kumquat poached in white wine with vanilla 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

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)

サーモンリエットのテリーヌ グリーンサラダに花を散りばめて  
Salmon rillettes terrine with mixed green salad with flower

サワラの炙り バターソース 柑橘の香り  
Lightly seared spanish mackerel with butter sauce and citrus fruit flavor

ビーフヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り  
Aiguillette beef tenderloin served with vegetables,  
Japanese basil and mustard flavor

イチゴのロールケーキ ミルクアイスクリームを添えて  
Strawberry roll cake served with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



サワラの炙り バターソース 柑橘の香り  
Lightly seared spanish mackerel  
with butter sauce and citrus fruit flavor

# Course Menu C

¥10,800 (¥8,640)

〈Course Menu A, Course Menu B もございます〉

ポークテリーヌ  
Pork terrine

シュリンプとマグロのサラダ仕立て  
トリュフの香るセリアルを添えて

Shrimp and tuna salad and bourgour with truffle dressing

ゴボウのクリームスープ エスプレッソ風味のカプチーノ仕立て  
Burdock cream soup favored with espresso, cappuccino style

真鯛のポワレと野菜のチーズ焼き 柚子バターソース  
Pan-fried sea bream and grilled vegetables with cheese, Yuzu butter sauce

国産牛サーロインのエギュイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り  
Aiguillette sirloin served with vegetables, Japanese basil and mustard flavor

プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース  
キャラメルアイスクリームを添えて  
Sugary chocolate mousse with praline and strawberry jelly  
with caramel ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



国産牛サーロインのエギュイエット 彩り野菜  
青紫蘇とマスタードの香り  
Aiguillette sirloin served with vegetables,  
Japanese basil and mustard flavor

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.