

# *Prix Fixe Lunch Course* —プリフィックスランチ— **8**月 August ¥3,240 (¥2,592)

Restaurant

Please choose one dish each from the following selections

それぞれ一品ずつお選びください

## *- Appetizer & Soup -*

- A** スモークサーモントラウト 甘夏ミカンのビネグレット  
Smoked salmon trout with salad and sweet summer orange-flavored vinaigrette
- B** 生ハムと赤肉メロンのサラダ仕立て  
Raw ham and melon with salad
- C** カンパチのカルパッチョ 塩昆布を添えて 煎り酒ドレッシング (+432 円)  
Amberjack carpaccio and salted kelp, Irisake dressing (for an extra 432 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート  
Hot vegetable plate
- E** カボチャの冷製クリームスープ 浅葱の香り  
Cold pumpkin cream soup with chive  
(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)



スズキのロースト キノコと粟麩を添えて  
Roasted sea bass and mushrooms with Awafu

## *- Main Dish -*

- A** 帆立貝のソテー ほうれん草を添えて 焦がしバター白醤油の香り  
Sautéed scallops and spinach with brown butter soy sauce
- B** スズキのロースト キノコと粟麩を添えて  
Roasted sea bass and mushrooms with Awafu
- 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 Canadian lobster served with American butter sauce (for an extra 540 yen)
- D** 合鴨胸肉のロースト 彩り野菜を添えて 無花果ソース  
Roasted duck breast and vegetables with fig sauce
- E** 牛ヒレ肉のポワレ 彩りベジタブルを添えて バルサミコソース (+1,080 円)  
Pan-fried beef tenderloin and vegetables with balsamic sauce (for an extra 1,080 yen)

## *- Dessert -*

- A** ブルーベリーのシフォンケーキ 生クリーム&バニラアイスクリーム  
Blueberry chiffon cake with whipped cream and vanilla ice cream
- B** パイナップルのタルト ヨーグルトシャーベットを添えて  
Pineapple tart with yogurt sherbet
- C** ピスタチオ風味のヌガーグラッセ フルーツ添え (+324 円)  
Pistachio nougat glacé with seasonal fruits (for an extra 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



ピスタチオ風味のヌガーグラッセ フルーツ添え  
Pistachio nougat glacé with seasonal fruits

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

¥5,400 (¥4,320)

魚介類のサラダ トマトのガスパチョ仕立て  
Seafood salad with tomato gazpaccho

鮎のムニエル 太白胡麻オイル乳化ソース  
Fillet of Ayu meunière with sesame oil sauce

牛ヒレ肉のポワレ 野菜のローストを添えて バルサミコソース  
Pan-fried beef tenderloin and roasted vegetables with balsamic sauce

ピスタチオ風味のヌガーグラッセ フルーツ添え  
Pistachio nougat glacé with seasonal fruits

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



魚介類のサラダ トマトのガスパチョ仕立て  
Seafood salad with tomato gazpacho

## Classical French Course Menu

クラシカルフレンチメニュー

¥10,800 (¥8,640)

グリンピースのアイスクリーム  
Greea pea ice cream

黒コショウ香るマグロの瞬間スモーク仕立て  
野菜とサラダを添えて  
Lightly smoked red tuna flavored with black pepper  
and vegetables with salad

コールドコンソメとポテトのクリームスープ《パリソワ》雲丹と共に  
Consommé jelly and potato cream soup with sea urchin

舌平目のボンファム  
Sole Bonne Femme

牛ヒレ肉のポワレ フォアグラを添えて トリュフソース  
Pan-fried beef tenderloin with foie gras and truffle sauce

クレームブリュレ  
Crème brûlée

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



舌平目のボンファム  
Sole Bonne Femme

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.