

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ—

10月 October  
¥3,300 (¥2,640)

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 エディブルフラワーのサラダとともに  
Smoked salmon trout with edible flower salad

B 生ハムと梨のサラダ仕立て  
Raw ham and Japanese pear with salad

C 昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ タブナードを添えて (+440 円)  
Marinated amberjack carpaccio, Kombu flavor, with tapenade (for an extra 440 yen)

D おすすめ温野菜のプレート  
Warmed vegetable plate

E 野菜のブイヨンスープ フレグラと共に  
Vegetable and chicken broth with fregula pasta  
(前菜とスープ両方ご注文の方は別途 660 円頂戴いたします)  
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)



昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ  
タブナードを添えて  
Marinated amberjack carpaccio,  
Kombu flavor, with tapenade

## - 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  
Sauteed scallops and spinach with browned butter soy sauce flavor

B スズキのスチーム 茸を添えて ライムバターソース  
Steamed sea bass and mushrooms with lime butter sauce

C 殻付きオマール海老のポワレ バルサミコとバターソース (+550 円)  
Pan-fried Canadian lobster served with balsamic butter sauce (for an extra 550 yen)

D 合鴨胸肉のロースト カシスソース  
Roasted duck breast with black currant sauce

E 牛ヒレ肉のポワレ 温野菜を添えて グリーンペッパーソース (+1,100 円)  
Pan-fried beef tenderloin and vegetables with green pepper sauce (for an extra 1,100 yen)

## - Dessert -

A 無花果のタルト ミルクシャーベットを添えて  
Fig tart with milk sherbet

B チョコレートのロールケーキ ラズベリーシャーベット  
Chocolate roll cake with raspberry sherbet

C マスカルポーネクリームとカシスムース オレンジシャーベット (+330 円)  
Black currant and mascarpone cream mousse with orange sherbet  
(for an extra 330 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



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  
Sauteed scallops and spinach  
with browned butter soy sauce flavor

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

¥5,500 (¥4,400)

昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ タプナードを添えて  
Marinated amberjack carpaccio, kombu flavor, with tapenade

舌平目のムニエルにポテトとオニオンのワインビネガー風味  
Sole meuniere with potato and onion wine vinegar flavor  
with lime butter sauce

牛ヒレ肉のポワレ 栗と粟麩を添えて グリーンペッパーソース  
Pan-fried beef tenderloin served with chestnuts and awafu,  
green pepper sauce

マスカルポーネクリームとカシスムース オレンジシャーベット  
Black currant and mascarpone cream mousse with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



舌平目のムニエルにポテトとオニオンの  
ワインビネガー風味

Sole meuniere with potato and onion  
wine vinegar flavor with lime butter sauce

## Course Menu C

¥11,000 (¥8,800)

アミューズ  
Amuse-bouche

軽くスモークした秋刀魚・野菜・菊花のテリーヌ仕立て  
Terrine of lightly smoked pacific saury and vegetables  
with chrysanthemum

茸のクリームスープに帆立貝のソテー  
アーモンド風味のカプチーノを添えて  
Mushrooms cream soup and sauteed scallops,  
with almond-flavored foamed milk

生ハムで巻いたカツオにバジルの香り 小野菜のソースとともに  
Bonito wrapped in raw ham with sweet basil and small vegetables sauce

国産牛サーロインのポワレに栗と粟麩を添えて グリーンペッパーソース  
Pan-fried beef sirloin with chestnuts and awafu, green pepper sauce

モンブラン バニラアイスクリームを添えて  
Mont Blanc with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



国産牛サーロインのポワレに栗と粟麩を添えて  
グリーンペッパーソース  
Pan-fried beef sirloin  
with chestnuts and awafu, green pepper 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.