

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ—

12月 December
¥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 ライムの香り
Smoked salmon trout with salad, lime flavor
- B** 生ハムと干し柿のサラダ仕立て
Raw ham and dried persimmons with salad
- C** カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉を添えて (+440 円)
Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs with salad (for an extra 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetable plate
- E** ビーツと野菜入りボルシチスープ
Vegetable and chicken broth with red turnip
(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)



カンパチのカルパッチョ 唐墨パン粉を添えて
Amberjack carpaccio with dried mullet roe and bread crumbs with salad

- Main Dish -

- A** 帆立貝のソテー ブルゲールを添えて 焦がしバター白醤油の香り
Sauteed scallops and boulgour with soy sauce-flavored browned butter sauce
- B** 真鯛のロースト パルメザン風味のクルート バルサミコのキャラメルと共に
Pan-fried sea bream with part parmesan cheese and balsamic caramel
- C** 殻付きオマール海老のポワレ 栗と茸を添えて (+550 円)
Pan-fried Canadian lobster with chestnut and mushrooms (for an extra ¥550)
- D** 合鴨胸肉のロースト 野菜を添えて 無花果ソース
Roasted duck breast and vegetables with figs sauce
- E** 牛ヒレ肉のポワレ 温野菜を添えて マデラ酒の香るクリームソース (+1,100 円)
Pan-fried beef tenderloin and warmed vegetables with Madeira cream sauce (for an extra 1,100 yen)

- Dessert -

- A** 林檎のタルト ミルクシャーベットを添えて
Apple tart with milk sherbet
- B** 苺のロールケーキ バニラアイスクリームと共に
Strawberry roll cake with vanilla ice cream
- C** 柚子のシブースト レモンシャーベットを添えて (+330 円)
Yuzu chiboust with lemon 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



柚子のシブースト
レモンシャーベットを添えて
Yuzu chiboust with lemon sherbet

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)

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

真鯛のロースト パルメザン風味のクルート
バルサミコのキャラメルと共に
Pan-fried sea bream with part parmesan cheese
and balsamic caramel

牛ヒレ肉のポワレにさつま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

洋梨とキャラメルのムース ラズベリーシャーベット
Pear and caramel mousse with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレにさつま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

¥11,000 (¥8,800)

〈料理長 野口のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

アミューズ
Amuse-bouche

オマール海老・烏賊・野菜のサラダ仕立て
Canadian lobster and squid with vegetables salad

白子のプレゼに大根を添えて シェリーピネガー風味
Braised soft roe and radish with sherry vinegar sauce

鰻鱺のムニエル パプリカのアクセント 赤ワインソース
Goose meuniere paprika flavor with red wine sauce

国産牛サーロインのポワレ さつま芋のフォンダンを添えて
Pan-fried sirloin with sweet potato fondant and madera sauce

柚子のシブースト レモンシャーベットを添えて
Yuzu chiboust with lemon sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



鰻鱺のムニエル パプリカのアクセント
赤ワインソース
Goose meuniere paprika flavor
with red wine 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.