

SAKURA Restaurant

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 4月 April

¥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 生ハムとマンゴーと野菜の盛り合せ
Raw ham and mango with vegetables
- B スモークサーモントラウトと小野菜を添えて
Smoked salmon trout with vegetables
- C 昆布でマリネした真鯛のカルパッチョ エルーカと共に(+440円)
Sea bream carpaccio marinated with "Kombu" and arugula (add 440 yen)
- D おすすめ温野菜のプレート
Warmed vegetable plate
- E ポテトのクリームスープ クルトンを添えて
Potato cream soup with croutons
(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)



ホウボウのソテー 小松菜とオカラクリーム
焦がしバターソース
Sauteed gurnard with "komatsuna"
and "okara" cream, browned butter sauce

- Main Dish -

- A ホウボウのソテー 小松菜とオカラクリーム 焦がしバターソース
Sauteed gurnard with "komatsuna" and "okara" cream,
browned butter sauce
- B サワラのロースト アーティチョークと温野菜 トマトクリームソース
Roasted spanish mackerel with artichoke and steamed vegetables, tomato cream sauce
- C 殻付きオマール海老のポワレ アメリケーヌバターソース ベルガモットの香り(+550円)
Pan-fried canadian lobster served with american butter sauce, bergamot flavoring (add 550 yen)
- D 合鴨胸肉のロースト 真空調理した根菜添え オレンジソース
Roasted duck breast with stewed root vegetables, orange sauce
- E 牛ヒレ肉のポワレ 温野菜添え マデラソース(+1,100円)
Pan-fried beef fillet and seasonal vegetables with madeira wine sauce (add 1,100 yen)



合鴨胸肉のロースト 真空調理した根菜添え
オレンジソース
Roasted duck breast
with stewed root vegetables,
orange sauce

- Dessert -

- A ルバーブのタルト ミルクシャーベットと共に
Rhubarb tart with milk sherbet
- B カスタードプリン フルーツを添えて
Custard pudding with fruit
- C ピスタチオとラズベリーのムース
ラズベリーシャーベットを添えて(+330円)
Pistachio and raspberry mousse with raspberry sherbet (add 330 yen)
- D アイスクリームとシャーベットの盛合せ
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

〈料理長おすすめの逸品を、一度にお楽しみいただけます〉

¥5,500 (¥4,400)

天使の海老とホワイトアスパラガスの炙り 空豆ソース
Broiled prawns and white asparagus, broad bean sauce

ハウボウのソテー 小松菜とオカラクリーム 焦がしバターソース
Sautéed gurnard with "komatsuna" and "okara" cream,
browned butter sauce

牛ヒレ肉のポワレにポテトのフォンダン添え グリーンペッパーソース
Pan-fried beef fillet with fondant potatoes, green pepper sauce

イチゴのティラミス イチゴシャーベットを添えて
Strawberry Tiramisu with strawberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のポワレにポテトのフォンダン添え
グリーンペッパーソース
Pan-fried beef fillet with fondant potatoes,
green pepper sauce

Course Menu C

¥11,000 (¥8,800)

〈Course Menu A, Course Menu B もございます〉

アミューズ
Amuse-bouche

ボイルしたズワイガニのレムラード キャビアと共に
Remoulade of boiled snow crab with caviar

ポテトのクリームスープ トリュフの香り
Potato cream soup flavored with truffle

メバルのロースト おかひじきと温野菜 エマルジョンソース
Roasted rockfish with "okahijiki" and steamed vegetables, emulsion sauce

国産牛サーロインのポワレ ポテトのフォンダンと温野菜を添えて
マデラソース

Pan-fried beef sirloin with fondant potatoes
and seasonal vegetables, madeira wine sauce

イチゴのコンポート バニラアイスクリームを添えて
Strawberry compote with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



ボイルしたズワイガニのレムラード
キャビアと共に
Remoulade of boiled snow crab with caviar

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.