

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 7月 July

¥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** 生ハムとメロンとスモールベジタブルのコンビネーション  
Raw ham and melon with combination small vegetables
- B** スモークサーモントラウト アンチョビ、オリーブのサラダ仕立て  
Smoked salmon trout and anchovy, olive with salad
- C** 昆布でマリネしたカンパチのカルパッチョ 梅ドレッシング (+440 円)  
Amberjack carpaccio marinated “Kombu” with plum dressing (add 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート  
Warmed vegetable plate
- E** 人参の冷製クリームスープ  
Cold carrot cream soup  
(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)



真鯛の蒸し焼き 冬瓜と温野菜 岩海苔ソース  
Steamed seabream with winter melon and steamed vegetables, seaweed sauce

## - Main Dish -

- A** 真鯛の蒸し焼き 冬瓜と温野菜 岩海苔ソース  
Steamed seabream with winter melon and steamed vegetables, seaweed sauce
- B** オマール海老のポワレ 野菜のエチュベと共に 白ワインソース (+550 円)  
Pan-fried Canadian lobster with steamed vegetables, white wine sauce (add 550 yen)
- C** ハーブ鶏肉のブレゼ インゲン豆のトマト煮と共に  
Braised herb chicken and simmered kidney beans flavored with tomato
- D** 牛ヒレ肉のポワレ 温野菜と共に バニユルスソース (+1,100 円)  
Pan-fried beef fillet and vegetables with banyuls wine sauce (add 1,100 yen)
- E** 今週のおすすめメインディッシュ [詳細はスタッフまでお尋ねください]  
Chef's suggestions main dish of the week [Please ask the staff for detail.]

## - Dessert -

- A** ダークチェリーのクラフティー バニラアイスクリームと共に  
Dark cherry custard tart and vanilla ice cream
- B** バナナのシフォンケーキ ヨーグルトシャーベットを添えて  
Banana chiffon cake with yogurt sherbet
- C** 黒ゴマのパバロア 抹茶アイスクリームを添えて (+330 円)  
Black sesame bavarois and green tea ice cream (add 330 yen)
- D** アイスクリームとシャーベットの盛合せ  
Assorted ice cream and sherbet



黒ゴマのパバロア 抹茶アイスクリームを添えて  
Black sesame bavarois and green tea ice cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## Chef's suggestions main dish of the week

今週のおすすめメインディッシュ

(別途 330 円頂戴いたします / for an extra 330 yen)

合鴨胸肉のロースト 香草風味の温野菜添え ビガラードソース  
Roasted duck breast and warmed vegetables flavored with herb,  
bigarrade sauce



柔らかく焼き上げた合鴨の胸肉に、コクのあるオレンジのソースとハーブでアクセントを加えた野菜のソテーを合わせました。

## 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)

海老と帆立を添えたサラダ・ニソワーズ  
Nice-style salad, prawns and scallop

スズキのポワレ 冬瓜と温野菜 白ワインソース  
Pan-fried seabass with steamed vegetables, white wine sauce

牛ヒレ肉のソテー ラタトゥイユと共に グレービーソース  
Sautéed beef fillet and ratatouille with gravy sauce

紅茶の香るチョコレートタルト ラズベリーシャーベットを添えて  
Tea-flavored chocolate tart with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のソテー ラタトゥイユと共に  
グレービーソース  
Sautéed beef fillet and ratatouille  
with gravy 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。

写真はイメージです。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.