

# Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 9月 September

¥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** 生ハムと柿のサラダ仕立て  
Raw ham and japanese persimmon with salad
- B** スモークサーモントラウトと甘夏のサラダ仕立て  
Smoked salmon trout and mandarin orange with salad
- C** ハーブでマリネしたカンパチのカルパッチョ 野菜のマリネを添えて (+440 円)  
Amberjack marinated with herb carpaccio with marinated vegetables (add 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート  
Warmed vegetable plate
- E** ポテトの冷製クリームスープ  
Cold potato 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)



ハーブでマリネしたカンパチのカルパッチョ  
野菜のマリネを添えて  
Amberjack marinated with herb carpaccio  
with marinated vegetables

## - Main Dish -

- A** 真鯛の香草焼き バターソース  
Grilled sea bream with herb, butter sauce
- B** オマール海老のポワレ 野菜のエチュベと共に ブルトンソース (+550 円)  
Pan-fried lobster and steamed vegetables with Breton sauce (add 550 yen)
- C** 鴨胸肉のロースト 温野菜を添えて ポルト酒ソース  
Roasted duck breast and warmed vegetables with port wine sauce
- D** 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 warmed vegetables with madera 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 recommended main dish of the week [Please ask the staff for detail.]

## - Dessert -

- A** カスタードプリン 葡萄とフルーツを添えて  
Custard pudding with grapes and fruits
- B** アプリコットとクルミのタルト バニラアイスクリームと共に  
Apricot and walnut tart with vanilla ice cream
- C** マンゴーとバナナのムース オレンジシャーベットを添えて (+330 円)  
Mango and banana mousse with orange sherbet (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



マンゴーとバナナのムース  
オレンジシャーベットを添えて  
Mango and banana mousse with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

## Chef's recommended 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)

ホタテ貝の海胆味噌焼き 煎り酒の香り

Grilled scallops with sea urchin and miso, flavored with Irisake



香ばしく焼き上げたホタテ貝の上に海胆を混ぜた味噌を乗せ、アクセントとして煎り酒と合わせました。

## Chef's Lunch

シェフのおすすめランチコース

〈料理長おすすめのエピソードを、一度にお楽しみいただけます〉

¥5,500 (¥4,400)

帆立貝とカンパチのサラダ ライムドレッシング  
Scallops and amberjack salad with lime dressing

イトヨリ鯛のポワレ レンコンチップを添えて マルテーズソース  
Pan-fried threadfin bream with lotus root chips, maitaise sauce

牛ヒレ肉のソテー 温野菜と紫マスタードと共に  
Sautéed beef fillet and warmed vegetables with violet mustard

フロマージュブランのムース マンゴーとパッションフルーツのスープ仕立て  
White cheese mousse with mango and passion fruit, soup style

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



牛ヒレ肉のソテー 温野菜と紫マスタードと共に  
Sautéed beef fillet and warmed vegetables  
with violet mustard

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.