

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 2月 February

¥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** 生ハムとキウイフルーツ 野菜のマリネ添え
Raw ham and kiwi and marinated vegetables
- B** スモークサーモントラウトのサラダ添え レモンドレッシング
Smoked salmon trout salad with lemon dressing
- C** 昆布で締めた真鯛のカルパッチョ カボスの香り (+440 円)
Marinated sea bream in "Kombu" with vegetables, "Kabosu" flavor (add 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート
Steamed vegetables plate
- E** 人参のクリームスープ オレンジ風味
Carrot cream soup with orange flavoring
(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)



鴨胸肉のロースト 温野菜添え
ダークチェリーソース
Roast duck breast with warm vegetables
with dark cherry sauce

- Main Dish -

- A** ホウボウのロースト 温野菜添え 生姜風味のバターソース
Roasted gurnard and steamed vegetables,
flavored ginger butter sauce
- B** 殻付きオマール海老のソテー アメリカンクリームソース (+550 円)
Sautéed Canadian lobster with American cream sauce (add 550 yen)
- C** 鴨胸肉のロースト 温野菜添え ダークチェリーソース
Roast duck breast with warm vegetables with dark cherry sauce
- D** 牛ヒレ肉のソテー 野菜の蒸し焼き添え タラゴンマスタード風味 (+1,100 円)
Sautéed beef tenderloin and steamed vegetables with tarragon mustard flavor (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** オレンジのタルト ヨーグルトシャーベット添え
Orange tart with yogurt sherbet
- B** 紅茶のシフォンケーキ オレンジシャーベットと共に
Tea chiffon cake with orange sherbet
- C** マンゴーとフロマージュブランのムース
ハチミツレモンのゼリー添え (+330 円)
Mango and white cheese mousse with honey lemon jelly
(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



マンゴーとフロマージュブランのムース
ハチミツレモンのゼリー添え
Mango and white cheese mousse
with honey lemon jelly

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 440円頂戴いたします/ for an extra 440 yen)

鮚のポワレ ホワイトアスパラガス添え 赤ワインソース
Pan-fried flounder with white asparagus, red wine sauce



旬の鮚をお魚の出汁を使用した赤ワインソースと合わせました。
ソテーしたホワイトアスパラガスとご一緒にお楽しみください。

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)

サーモンリエットとスモークサーモントラウトのアンサンブル
Ensemble of salmon rillettes and smoked salmon trout

鱈のロースト 野菜の蒸し煮と共に 焦がしバターソース
Roasted Spanish mackerel with braised vegetables,
browned butter sauce

牛リブローズのソテー 温野菜添え タラゴンマスタード風味
Sautéed beef rib and warm vegetables with tarragon mustard

ゆずとイチゴのムース チョコレートアイスクリーム添え
“Yuzu” and strawberry mousse with chocolate ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



鱈のロースト 野菜の蒸し煮と共に
焦がしバターソース
Roasted Spanish mackerel with braised vegetables,
browned butter 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.