

Prix Fixe Lunch Course —プリフィックスランチ— 3月 March

¥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 マリネ野菜添え
Raw ham and melon with marinated vegetables
- B** スモークサーモントラウトのサラダ仕立て ビーツのピューレと共に
Smoked salmon trout salad with beet puree
- C** 昆布で締めたカンパチのカルパッチョ 煎り酒の香り (+440 円)
Marinated amberjack in kombu, flavored with Irisake (add 440 yen)
- D** おすすめ温野菜のプレート
Steam vegetable plate
- E** ポテトのクリームスープ 浅葱と共に
Potato cream soup with chives
(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)



昆布で締めたカンパチのカルパッチョ
煎り酒の香り
Marinated amberjack in kombu,
flavored with Irisake

- Main Dish -

- A** 鱈のロースト オリーブとバルサミコのピューレ エシャロットバターソース
Roasted cod with olive and balsamic puree, shallot 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, American cream sauce (add 550 yen)
- C** 鴨胸肉のロースト 温野菜添え 無花果ソース
Roasted duck breast with steam vegetables, fig sauce
- D** 牛ヒレ肉のソテー 温野菜の蒸し焼き ポルト酒ソース (+1,100 円)
Sautéed beef tenderloin with steam vegetables, port 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 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 cream cheese mousse with honey lemon jelly
(add 330 yen)
- D** アイスcream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 cream 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一緒に楽しみください。

Chef's Lunch

シェフのおすすめランチコース

¥5,500 (¥4,400)

〈料理長おすすめの逸品を、一度にお楽しみいただけます〉

3月1日～3月14日

3月15日からは「お花見ランチコース」をご用意いたします。

帆立貝とホタルイカとスモークサーモントラウトのサラダ仕立て
Scallop, firefly squid and smoked salmon trout salad

真鯛のロースト 山菜のフライ添え エシャロットバターソース
Roasted sea bream with deep-fried wild plants, shallot butter sauce

牛リブロースのソテー 温野菜添え ポルト酒ソース
Sautéed beef ribs with steam vegetables, port wine sauce

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 cream cheese mousse with honey lemon jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



牛リブロースのソテー 温野菜添え
ポルト酒ソース
Sautéed beef ribs with steam vegetables,
port 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。

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.