

July 7月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥5,830 (¥4,664)

生ハムとトマト、モッツァレラチーズのサラダ
トマトのジュレ マイクロバジル飾り
Prosciutto, tomato and mozzarella cheese salad
with tomato jelly and micro basil

冷製かぼちゃのポタージュ
Cold pumpkin potage

牛ヒレ肉のグリル フォアグラのせてロッシーニ風
赤ワインソース 旬の温野菜添え
Grilled fillet of beef with foie gras Rossini style,
red wine sauce with seasonal hot vegetables

マンゴーとレモンのムース フルーツ添え
Mango and lemon mousse with fresh fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



- Prix Fixe Lunch Course -

Chef's recommended main dish of the month

《ブリフィックスランチ》今月のシェフおすすめメインディッシュ

金目鯛のポアレ あおさのり香る白ワインソース
Pan-fried red bream sea lettuce weeds flavored white wine sauce



(追加 550 円となります / for an extra 550 yen)

それぞれ一品ずつお選びください

Please choose one dish each from the following selections

¥3,520 (¥2,816)

- Appetizer & Soup -

- A** 生ハムとトマト、モッツアレラチーズのサラダ
トマトのジュレ マイクロバジル飾り (+¥220)
Prosciutto, tomato and mozzarella cheese salad
with tomato jelly and micro basil (add 220 yen)
- B** 合挽き肉のラグーと茄子のミルフィーユ イタリアンパセリのソース
Mille-feuille of minced beef & pork and eggplant with Italian parsley sauce
- C** 活ハモのフリット 梅ジャム ガスパチャ風味のタブレ (+¥440)
Deep fried fresh conger with plum jam and gazpacho flavored taboulé (add 440 yen)
- D** 冷製かぼちゃのスープ
Cold pumpkin potage
(前菜とスープ両方ご注文の際は追加 660 円となります)
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)

- Main Dish -

- A** 白身魚のソテー チーズのフォンダン ラビコットソース
Sautéed white fish with cheese fondant ravigote sauce
- B** 金目鯛のポアレ あおさのり香る白ワインソース (+¥550)
Pan-fried red bream
sea lettuce weeds flavored white wine sauce (add 550 yen)
- C** 合鴨ロースト とうもろこしピューレとグリーンペッパーソース
Roasted duck with corn puree and green pepper sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル 生姜香るトマトサルサと和風ソース (+¥1,210)
Grilled fillet of beef with ginger flavored tomato salsa Japanese sauce (add 1,210 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース 焼きナスのヴィネグレットと温野菜添え (+¥2,200)
Grilled domestic sirloin red wine sauce
with vinaigrette roasted eggplant and hot vegetables (add 2,200 yen)



- Dessert -

- A** バナナとキャラメルのもース フルーツ添え
Banana and caramel mousse with fresh fruits
- B** マンゴーとレモンのもース フルーツ添え (+¥200)
Mango and lemon mousse with fresh fruits (add 200 yen)
- C** アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
Assorted ice cream and sherbet



コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

表示料金の、サービス料 10%を加算させていただきます。()内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。

当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。

食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item. Special prices are applicable for IHJ members.

We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand. Photos are for illustrative purposes.