

August 8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)

極みカンパチ(高知県産)のカルパッチョ仕立て  
Carpaccio of amberjack from KOCHI

冷製カレー風味のキュウリのスープ  
Cold curry flavored soup of cucumber

牛ヒレ肉のグリル フォアグラを添えてロッシーニ風  
マデラソース 温野菜添え  
Grilled fillet of beef with foie gras Rossini style  
Madeira sauce with steamed vegetables

桃とアールグレイのムース 桃のコンポートとフルーツ添え  
Mousse of peach and earl gray tea  
with peach compote and 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

《プ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

白甘鯛のグラタン仕立て シャンパン風味  
Gratin of white tilefish champagne flavor



(追加 1,210 円となります/ for an extra 1,210 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** 合鴨のコンフィと水茄子 わさび風味のサラダ  
Duck confit and pickled eggplant with WASABI flavored salad
- B** ラングスティースと冷製カッペリーニ ガスパチョソース (+¥220)  
Langoustine and cold cappellini with gazpacho sauce (add 220 yen)
- C** 極みカンパチ(高知県産)のカルパッチョ仕立て (+¥440)  
Carpaccio of amberjack from KOCHI (add 440 yen)
- D** 冷製カレー風味のキュウリのスープ  
Cold curry flavored soup of cucumber  
(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** 白甘鯛のグラタン仕立て シャンパン風味 (+¥1,210)  
Gratin of white tilefish champagne flavor (add 1,210 yen)
- B** 白身魚のソテー サフランと蛤の風味豊かなソース  
Sautéed white fish sauce of saffron and clam
- C** 低温調理した国産ポークのロースト パイナップルジャムとフォンドボーソース  
Roasted domestic pork in low temperature cooking  
with pineapple jam and sauce fond de veau
- D** 牛ヒレ肉のグリル アーモンドが入ったおろしソース (+¥1,210)  
Grilled fillet of beef with sauce of grated Japanese radish and almond (add 1,210 yen)
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル マデラソース トリュフのヴィネグレットと温野菜添え (+¥2,200)  
Grilled fillet of domestic beef sauce Madeira with vinaigrette of truffle  
and steamed vegetables (add 2,200 yen)



- Dessert -

- A** パッションフルーツとココナッツのムース  
アセロラジュレとフルーツ添え  
Mousse of passion fruit and coconut with acerola jelly  
and fresh fruits
- B** 桃とアールグレイのムース 桃のコンポートとフルーツ添え (+¥200)  
Mousse of peach and earl gray tea with peach compote  
and 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.