

September 9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)

スモークトラウト ズワイ蟹 ブロッコリーームスのテリーヌ  
アスパラガスとサラダ添え  
Terrine of smoked trout, snow crab and broccoli mousse  
with asparagus and salad

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
Mushroom soup cappuccino style

牛ヒレ肉のグリル フォアグラを添えてロッシェニ風  
巨峰が入った赤ワインソース 温野菜添え  
Grilled fillet of beef with foie gras Rossini style  
with steamed vegetables  
red wine sauce with KYOHO grape

赤い果実のクランブルタルト シナモン香る焼きリンゴを添えて  
Crumble tart of red fruits  
with roasted apple cinnamon flavor

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



[ ¥1,540(¥1,232)にて白身魚のポアレを追加できます  
We prepare a pan-fried white fish by +1,540 (+1,232) yen ]

- 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

国産牛サーロインのグリル 巨峰が入った赤ワインソース  
Grilled fillet of beef with foie gras Rossini style with steamed vegetables  
red wine sauce with KYOHO grape



(追加 ¥2,200 となります / for an extra 2,200 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)

## Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

### - Appetizer & Soup -

- A** 生ハムとイチジクのコンポートのサラダ  
Salad of prosciutto and fig compote
- B** スモークトラウト ズワイ蟹 ブロッコリーームスのテリーヌ サラダ添え (+¥220)  
Terrine of smoked trout, snow crab and broccoli mousse with salad (add 220 yen)
- C** 高知県産真鯛とパルメジャーノレジャーノ、彩り野菜のサラダ (+¥440)  
Colorful salad of red sea bream from KOCHI and Parmigiano-Reggiano (add 440 yen)
- D** 魚介と野菜を冷製チーズフォンデュで  
Cold cheese fondue with seafoods and vegetables
- E** マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て  
Mushroom soup cappuccino style  
(前菜とスープ両方ご注文の際は追加¥660 となります)  
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)



### - Main Dish -

- A** 金目鯛のポアレ デュクレレソース 新潟産黒マイタケのフリット添え (+¥550)  
Pan-fried KINMEDAI red bream sauce Dugléré with deep-fried black MAITAKE mushroom from NIIGATA (add 550 yen)
- B** 白身魚のムースとラングスティヌ 大黒しめじと丸茄子  
Mousse of white fish and langoustine with DAIKOKU SHIMEJI mushroom and round eggplant
- C** 真空調理した仔羊のグリル もち麦とクルミのベリー風味添え 粒マスタードのソースで  
Grilled vacuum cooking lamb with berry flavored barley and walnut sauce Dijon mustard
- D** 牛ヒレ肉のグリル 生黒胡椒ソースとマデラソース (+¥1,210)  
Grilled fillet of beef with fresh black pepper sauce and madeira sauce (add 1,210 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 巨峰が入った赤ワインソース (+¥2,200)  
Grilled sirloin of domestic beef red wine sauce with KYOHO grape (add 2,200 yen)

### - Dessert -

- A** チーズとライチのムース アーモンドのプラリネ  
Mousse of cheese and lychee with almond praline
- B** 赤い果実のクランブルタルト シナモン香る焼きリンゴを添えて (+¥200)  
Crumble tart of red fruits with roasted apple cinnamon flavor (add 200 yen)
- C** クレームブリュレ  
Cream burulee
- D** 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.