

October 10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)

ズワイ蟹のポットスティッカー シガースタイル 野菜のタブレ添え  
レモンソースと醤油ソース  
Queen crabmeat potsticker cigar style with vegetable taboulé  
lemon sauce and soy sauce

カリフラワーのスープ カプチーノ仕立て  
Cauliflower soup cappuccino style

[ ダブルコンソメスープに変更の場合 +¥1,320(+¥1,056)  
Double consommé soup by +1,320 (+1,056) yen ]

牛ヒレ肉のグリル フォアグラを添えてロッシーニ風  
ポर्टワインソース 温野菜添え  
Grilled fillet of beef with foie gras Rossini style  
with steamed vegetables port wine sauce

キャラメルペアーのクレームシブースト フルーツ添え  
Crème chiboust of caramel pear with fresh fruits

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

高知県産合鴨ロースト リュบาร์ブのコンフィチュール タブナードソース  
Roasted duck from KOCHI with rhubarb confiture tapenade sauce



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** ラングスティースと茸のヴァィネガーマリネ ソースジュノペーゼ  
Vinaigrette-Marinated langoustine and mushrooms with pesto genovese
- B** フォアグラ、鶏ささみ、ポワローのテリーヌ サラダ添え バルサミコソース (+¥220)  
Terrine made with foie gras, chicken breast fillet and poireau balsamic sauce with salad (add 220 yen)
- C** ズワイ蟹のポットスティッカー シガースタイル 野菜のタブレ添え レモンソースと醤油ソース (+¥440)  
Queen crabmeat potsticker cigar style with vegetable taboulé lemon sauce and soy sauce (add 440 yen)
- D** サツマイモの焼きニョッキ ローズマリーの香り 生ハム添え  
ゴルゴンゾーラとクルミのソース  
Roasted gnocchi of sweet potato rosemary flavor with prosciutto gorgonzola and walnut sauce
- E** カリフラワーのスープ カプチーノ仕立て  
Cauliflower 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** 白身魚のポアレ アメリケースソースとスパイスソース (+¥550)  
Pan fried white fish Americane sauce and original spice sauce (add 550 yen)
- B** 鯖のミキューイ ゴボウのピューレ 味噌ヴァィネグレット  
Spanish mackerel micuit with burdock purée vinegared miso sauce
- C** 高知県産合鴨ロースト リュバールのコンフィチュール タプナードソース  
Roasted duck from KOCHI with rhubarb confiture tapenade sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル ポートワインソース サルサレフォール添え (+¥1,210)  
Grilled fillet of beef port wine sauce with salsa raifortl (add 1,210 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル フランス産茸のクリーム煮添え 芳醇な赤ワインソース (+¥2,200)  
Grilled sirloin of domestic beef rich red wine sauce with braised French mushrooms (add 2,200 yen)

### - Dessert -

- A** アップルケーキ クルミとレーズンのアクセント フルーツ添え  
Apple cake with walnuts and raisin with fresh fruits
- B** キャラメルペアーのクレームシブースト 柿とパインのマリネ添え (+¥200)  
Crème chiboust of caramel pear with marinated persimmon and pineapple (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

表示料金に、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.