

November 11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)

ホタテ貝のカルパッチョ チョリソーとパルメザンチーズ
ケッパーとオリーブのヴァイネグレットソース
Carpaccio of scallop with chorizo and Parmigiano-Reggiano
vinaigrette sauce of capers and olive

ハマグリของチャウダー
Clam chowder

[+¥1,320(+¥1,056) にてダブルコンソメスープに変更できます]
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
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

マロンとショコラのムース フルーツ添え
Mousse of chestnuts and chocolate with fresh fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

[+¥1,540(+¥1,232) にて自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

《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

国産ポークのグリル アップルサラダ添え ハニービネガーソース
Grilled domestic pork, honey vinegar sauce with apple salad



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。

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 赤パプリカとブランダードのミルフィーユ 2色のソース
Millie-feuille of red paprika and brandade, 2 color sauce

B ホタテ貝のカルパッチョ チョリソーとパルメザンチーズ
ケッパーとオリーブのヴィネグレットソース (+¥220)
Carpaccio of scallop with chorizo and Parmigiano-Reggiano
vinaigrette sauce of capers and olive (add 220 yen)

C リードボアのポアレ フォンドボーソース (+¥440)
Poêle of ris de veau, fond de veau sauce (add 440 yen)

D チキンのテリーヌ ピクルス添え パイナップルジャム
Chicken terrine, pineapple jam with pickles

E ハマグリのチャウダー
Clam chowder
(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 タマクエを使ったブイヤベース仕立て SAKURA 風 (+¥550)
Bouillabaisse of TAMAKUE and seafoods SAKURA style (add 550 yen)

B 白身魚のポアレ 香草風味ブルーブランソース 海老芋のベニエ
White fish poêle, white wine sauce herb flavor with beignet of EBI-IMO

C 国産ポークのグリル アップルサラダ添え ハニービネガーソース
Grilled domestic pork, honey vinegar sauce with apple salad

D 牛ヒレ肉のグリル 茸のパートをまとわせて マデラソース (+¥1,210)
Grilled fillet of beef with mushrooms pate, Madeira sauce (add 1,210 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル カフェドパリ風 赤ワインソース (+¥2,200)
Grilled fillet of domestic beef café de Paris style, red wine sauce (add 2,200 yen)

- Dessert -

A ルバーブとオレンジのパウンドケーキ フルーツ添え
Pound cake of rhubarb and orange with fresh fruits

B マロンとショコラのムース フルーツ添え (+¥200)
Mousse of chestnuts and chocolate with fresh fruits (add 200 yen)

C クレームブリュレ
Cream burlee

D アイスcream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

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ



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.