

December 12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)

高知県産ブリのカルパッチョ スタソース サラダ添え  
Carpaccio of Japanese amberjack from KOCHI pref.  
with NUTA sauce and salad

サツマイモのポタージュ カプチーノ仕立て  
Sweet potato potage cappuccino style

[ +¥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  
赤ワインソース 温野菜添え  
Grilled fillet of beef with foie gras "Rossini style"  
red wine sauce and steamed vegetables

ラズベリーとチョコレートのムース ヘーゼルナッツのクランブル  
フルーツ添え  
Mousse of raspberry and chocolate and crumble of hazelnut  
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

《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

塩漬けた合鴨のロースト 菊芋のチップス マデラソース  
Roasted salted duck with jerusalem artichoke chips, Madeira sauce



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。

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** 高知県産ブリのカルパッチョ スタソース サラダ添え (+¥440)  
Carpaccio of Japanese amberjack from KOCHI pref.  
with NUTA sauce and salad (add 440 yen)

**B** 里芋のブランマンジェ 海老のカクテル仕立て (+¥220)  
Taro blancmange with shrimp cocktail (add 220 yen)

**C** 四万十ポークのサルシッチャとオリキエッテ ドライトマト添え  
SHIMANTO pork salssicia and orecchiette with dried tomato

**D** クランベリーとナッツが入ったパテアンクルート キャロットラペ  
Pâté en croûte of cranberry and nuts with carottes râpées

**E** サツマイモのポタージュ カプチーノ仕立て  
Sweet potato potage 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** アンコウのムニエル ちぢみほうれん草添え グリーンペッパー風味のサンモリッリョソース (+¥550)  
Goosefish meunière with spinach, San morillo sauce green pepper flavor (add 550 yen)

**B** 白身魚のハーブパン粉焼き バジル香るトマトソース  
Persillade of white fish, tomato sauce basil flavor

**C** 塩漬けた合鴨のロースト 菊芋のチップス マデラソース  
Roasted salted duck with jerusalem artichoke chips, Madeira sauce

**D** 牛ヒレ肉のグリル 和風ソース レフォールと温野菜添え (+¥1,210)  
Grilled fillet of beef, Japanese sauce with horseradish and steam vegetables (add 1,210 yen)

**E** 国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース 季節野菜添え (+¥2,200)  
Grilled domestic beef sirloin, red wine sauce with seasonal steamed vegetables (add 2,200 yen)

- Dessert -

**A** ストロベリーとピスタチオのケーキ ベリーソース  
Strawberry and pistachio cake, berry sauce

**B** ラズベリーとチョコレートのムース ヘーゼルナッツのクランブル (+¥200)  
Mousse of raspberry and chocolate  
with crumble of hazelnut (add 200 yen)

**C** クレームブリュレ  
Cream burulee

**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

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.