

June 6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)



ラングスティーヌとえんどう豆のムース コンソメジュレ
Mousse of Langoustine and Green Peas with Consommé Jelly

白身魚のバプール ソースヴェルジュ ヒゴムラサキ添え
Steamed White Fish Vierge Sauce with Higomurasaki (Eggplant)

牛ヒレ肉のグリル ゴルゴンゾーラソースとフォンドボーソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef Gorgonzola Sauce and Fond de Veau Sauce with Steamed Vegetables

アプリコットとピスタシュクリームのタルト ローストピスタチオとパパイヤ
Tart of Apricot and Pista Cream Puff with Roasted Pistacchio and Fresh Papaya

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

〈プリフィックスランチ〉より
シェフおすすめメインディッシュ

〈Prix Fixe Lunch Course〉 Chef's Recommended Main Dish

ソミュールに漬けた国産ポークのグリル 生姜風味のプチトマトソース
Grilled Domestic Pork Marinated in Saumur
Ginger Flavored Small Tomato 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

¥3,740 (¥2,992)

Prix Fixe Lunch Course

ブリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** 鮎のコンフィ デイル風味 蓼のヴィネグレット カリフラワー飾り (+¥220)
Confit of Sweetfish "AYU" Dill Flavor
and Green Vinegar of Smartweed with Cauliflower (add 220 yen)
- B** ラングスティースとえんどう豆のムース コンソメジュレ (+¥440)
Mousse of Langoustine and Green Peas
with Consommé Jelly (add 440 yen)
- C** チキンパテ ピクルスとマイクロリーフ添え レモンのクリームソース
Chicken Pâté with Pickles and Micro Leaves Lemon Cream Sauce
- D** 冷製じゃがいものクリームスープ クレソンのアクセント
Vichyssoise with Cresson
(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** 白身魚のバプール ソースヴェルジュ ヒゴムラサキ添え (+¥220)
Steamed White Fish Vierge Sauce with Higomurasaki (Eggplant) (add 220 yen)
- B** メバルのポアレ フレッシュハーブのヴェルデュレットソース (+¥550)
Pan-sauteed Rockfish Verudrette Sauce of Fresh Herbs (add 550 yen)
- C** ソミュールに漬けた国産ポークのグリル 生姜風味のプチトマトソース
Grilled Domestic Pork Marinated in Saumur, Ginger Flavored Small Tomato Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル ゴルゴンゾーラソースとフォンドボソース 温野菜添え (+¥1,210)
Grilled Fillet of Beef Gorgonzola Sauce and Fond de Veau Sauce with Steamed Vegetables (add 1,210 yen)
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル エシャロット赤ワインソース (+¥2,200)
Grilled Fillet of Domestic Beef Red Wine Sauce with Shallot (add 2,200 yen)

- Dessert -

- A** ライムとグリヨットチェリーのムース フルーツ飾り フランボアーズソース
Mousse of Lime and Griotte Cherry Framboise Sauce with Fresh Fruits
- B** アプリコットとピスタシュクリームタルト
ローストピスタチオとパパイヤ (+¥200)
Tart of Apricot and Pista Cream Puff
with Roasted Pistacchio and Fresh Papaya (add 200 yen)
- C** クレームブリュレ
Crème Brûlée
- 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.