

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)



穴子の赤ワイン煮込み ライスサラダとゴボウのフリット
Simmered Conger Eel with Red Wine with Rice Salad and Deep-fried Burdock Root

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て
Mushroom Cream Soup Cappuccino Style

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce with Steamed Seasonal Vegetables

チョコレートクランブルケーキ イチジクとクルミ マロンクリームのアクセント
Chocolate Crumble Cake with Fig and Walnuts, Chestnuts Cream Decoration

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

塩漬けた合鴨のロースト ハニーヴィネガーソース
ひよこ豆と白ごまのペースト添え
Roasted Salted Duck, Honey Vinegar Sauce
with Garbanzo Beans and Sesame Paste



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)

September 9月

Prix Fixe
Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** 穴子の赤ワイン煮込み ライスサラダとゴボウのフリット (+¥550)
Simmered Conger Eel with Red Wine with Rice Salad and Deep-fried Burdock Root (add 550 yen)
- B** 自家製アンチョビのサラダ ニース風 (+¥220)
Original Anchovy Salad Nicoise Style (add 220 yen)
- C** チキンパテと黒舞茸のマリネ ドライえのき
Chicken Pâté and Marinated Black MAITAKE Mushrooms with Dried ENOKITAKE Mushrooms
- D** マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て
Mushroom Cream 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** 舌平目のムニエル 九条ネギのブルノアゼット (+¥220)
Sole Meuniere, Brown Butter Sauce with KUJO Green Onion (add 220 yen)
- B** 目鯛のポアレ 大黒しめじのグリル サフランソース
Pan-fried Japanese Butterfish and Grilled DAIKOKU-SHIMEJI Mushrooms, Saffron Sauce
- C** 塩漬けた合鴨のロースト ハニーヴィネガーソース ひよこ豆と白ごまのペースト添え
Roasted Salted Duck, Honey Vinegar Sauce with Garbanzo Beans and Sesame Paste
- D** 牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー (+¥1,210)
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce (add 1,210 yen)
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル 巨峰が入った赤ワインソース (+¥2,200)
Grilled Fillet of Domestic Beef, Red Wine Sauce with KYO-HO Grape (add 2,200 yen)

- Dessert -

- A** 青りんごとレモンのムース オレンジ風味のマスカルポーネ ベリーソース
Mousse of Green Apple and Lemon with Mascarpone Cheese Orange Flavor, Berry Sauce
- B** チョコレートクランブルケーキ イチジクとクルミ マロンクリーム (+¥200)
Chocolate Crumble Cake with Fig and Walnuts Chestnuts Cream Decoration (add 200 yen)
- C** クレームブリュレ
Crème Brûlée
- 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

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.