

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)



サーモンマリネと野菜のテリーヌ モザイク仕立て  
Terrine of Marinated Salmon and Vegetables, Mosaic Pattern

白身魚のポアレ 大葉とシラスの和風ソース 茸のフリット  
Pan-fried Hairtail Fish, Japanese Sauce with Perilla and Whitebait and Mushroom Fritters

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース 下仁田ネギと温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce  
with SHIMONITA Leek and Steamed Seasonal Vegetables

栗とキャラメルのムース サフラン風味の梨のコンポート添え  
Mousse of Chestnuts and Caramel with Saffron Flavored Pear Compote

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

チキンのガラントニーヌ エストラゴン香るフォンドボーソース  
Chicken Galantine  
Fond de Veau Sauce, Estragon Flavor



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)

- Appetizer & Soup -

- A サーモンマリネと野菜のテリーヌ モザイク仕立て (+¥550)  
Terrine of Marinated Salmon and Vegetables, Mosaic Pattern (add 550 yen)
- B 牡蠣のムニエル キャベツのブレゼ (+¥330)  
Oyster Meunière with Braised Cabbage (add 330 yen)
- C 合鴨ロースとむかご 山羊のチーズのクレープ巻き添え  
Duck Loin, Bulbil with Crepe Rolled Goat Milk Cheese
- D 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 黒舞茸のクルート デュクレソース (+¥220)  
Pan-fried White Fish and Black MAITAKE Mushroom Crouête, Dugléré Sauce (add 220 yen)
- B 太刀魚のポアレ 大葉とシラスの和風ソース  
Pan-fried Hairtail Fish, Japanese Sauce with Perilla and Whitebait
- C チキンのガランティヌ エストラゴン香るフォンドボーソース  
Chicken Galantine, Fond de Veau Sauce Estragon Flavor
- D 牛ヒレ肉のグリル 和風ゴマソース (+¥1,210)  
Grilled Fillet of Beef, Japanese Sesami Sauce (add 1,210 yen)
- E 国産牛サーロインのグリル ポルチーニ茸のアラクレーム 赤ワインソース (+¥2,200)  
Grilled Domestic Beef of Sirloin with Porcini à la Crème, Red Wine Sauce (add 2,200 yen)

- Dessert -

- A オレンジ風味のレアチーズケーキ リンゴ飾り ベリーソース  
No-bake Cheese Cake Orange Flavor with Apple Decoration  
Berry Sauce
- B 栗とキャラメルのみース サフラン風味の梨のコンポート (+¥200)  
Mousse of Chestnuts and Caramel  
with Saffron Flavored Pear Compote (add 200 yen)
- C クレームブリュレ  
Crème Brûlée
- D アイスクリュ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