

February 2月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥6,121 (¥4,897)



サーモンとズワイ蟹ブロッコリーームス コンテチーズサブレ ハーブサラダ
Mousse of Salmon, Snow Crab and Broccoli with Comté Cheese Sablé and Herb Salad

クロムツのポアレ セロリラブピューレ ヴェルモットソース
Pan-sauteed Japanese Bluefish with Celeriac Purée, Vermouth Sauce

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

オレンジサンギューヌとカシスのムース オレンジ風味のアングレーズソース
Mousse of Blood Orange and Blackcurrant, Orange Flavored Anglaise Sauce

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

宮城県産ホタテ貝のグリル バジルオイル
四方竹入りラタトゥイユ添え
Grilled Scallops (from MIYAGI Pref.)
Basil Oil and Ratatouille with Square Bamboo Shoot



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

¥3,927 (¥3,142)

- Appetizer & Soup -

- A** 伊豆下田産の金目鯛のカルパッチョ うるいのサラダ (+¥577)
KINMEDAI (from IZU-SHIMODA), Red Bream Carpaccio
with URUI Wild Vegetable (add 577 yen)
- B** サーモンとズワイ蟹ブロッコリームース コンテチーズサブレ ハーブサラダ
Mousse of Salmon, Snow Crab and Broccoli
with Comté Cheese Sablé and Herb Salad
- C** 白子とちぢみほうれん草のオモニエール 白菜のブレゼ (+¥346)
Aumônière of Soft Roe and Spinach with Braised Napa Cabbage
(add 346 yen)
- D** 厚切りベーコンとジャガイモのラクレットチーズ
Raclette Cheese with Bacon and Steamed Potato
- E** 人参とかぼちゃのクリームスープ
Cream Soup of Carrot and Pumpkin
(前菜と人参とかぼちゃのクリームスープ両方ご注文の際は追加¥693 となります)
(Both appetizer and Cream Soup of Carrot and Pumpkin for an extra 693 yen)



- Main Dish -

- A** クロムツのポアレ セロリラブピュール ヴェルモットソース (+¥462)
Pan-sauteed Japanese Bluefish with Celeriac Purée, Vermouth Sauce (add 462 yen)
- B** 宮城県産ホタテ貝のグリル バジルオイル 四方竹入りラタトゥイユ添え
Grilled Scallops (from MIYAGI Pref.)
Basil Oil and Ratatouille with Square Bamboo Shoot
- C** じっくり煮込んだ牛ホホ肉のブレゼ (+¥630)
Slow Stewed Beef Cheek (add 630 yen)
- D** 牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー (+¥1,270)
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce (add 1,270 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル マデラ酒香るソース (+¥2,310)
Grilled Domestic Beef of Sirloin, Madeira Sauce (add 2,310 yen)



- Dessert -

- A** ムースショコラキャラメル
Mousse of Chocolate and Caramel
- B** オレンジサンギューヌとカシスのムース
オレンジ風味のアングレーズソース (+¥210)
Mousse of Blood Orange and Blackcurrant
Orange Flavored Anglaise Sauce (add 210 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



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.