

June 6月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥6,427 (¥5,142)



チキンレバームースとレーズンのセルクル仕立て コンテチーズサブレ 黒舞茸のマリネ
Chicken Liver Mousse and Raisins with Comté Cheese Sablé with Marinated Black Mushroom

スズキとラングスティーヌのポアレ ヴェルデュレットソース ラタトゥイユ添え
Pan-fried Sea Bass and Langoustine, Verdulette Sauce with Ratatouille

牛ヒレ肉のグリル マデラソース 仕上げにバタックペッパー 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce with Batak Pepper with Steamed Seasonal Vegetables

パッションフルーツのムースとフルーツババロアのケーキ さくらんぼ添え
エスプレッソシートとマスカルポーネ
Passion Fruit Mousse and Fruit Bavarois Cake with Fresh Cherry
and Mascarpone Cheese with Espresso Sheet

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

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
Tomato Sauce, Ginger 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

¥4,123 (¥3,299)

June 6月

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** アユのコンフィ フェンネル風味 蓼のヴィネグレット (+¥605)
Confit of Sweetfish "AYU" Fennel Flavor and Green Vinegar of Smartweed (add 605 yen)
- B** チキンレバームースとレーズンのセルクル仕立て コンテチーズサブレ (+¥363)
Chicken Liver Mousse and Raisins with Comté Cheese Sablé (add 363 yen)
- C** 米ナスとラゲーのミルフィーユ仕立て イタリアンパセリのソース
Globe Eggplant and Ragout Millefeuille Style, Italian Parsley Sauce
- D** 小海老とスモークサーモンのラクレットチーズ (+¥220)
Raclette Cheese with Smoked Salmon and Shrimp (add 220 yen)
- E** 冷製じゃがいものクリームスープ ポワローフライと Chorizo ミガス
Vichyssoise with Fried Leek and Chorizo Migas
(前菜と冷製じゃがいものクリームスープ両方ご注文の際は追加¥727 となります)
(Both Appetizer and Vichyssoise for an extra 727 yen)



- Main Dish -

- A** ラングスティヌと帆立 サフランソース ローストそばの実のアクセント (+¥485)
Langoustine and Scallop, Saffron Sauce with Roasted Buckwheat (add 485 yen)
- B** スズキのポアレ ヴェルデュレットソース ラタトゥイユ添え
Pan-fried Sea Bass, Verdulette Sauce with Ratatouille
- C** 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, Tomato Sauce Ginger Flavor
- D** 牛ヒレ肉のグリル マデラソース 仕上げにバタックペッパー (+¥1,333)
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce with Batak Pepper (add 1,333 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 森の黒真珠風味のソース (+¥2,425)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Black Truffle Sauce (add 2,425 yen)



- Dessert -

- A** ガトーアブリコットクランブル ヨーグルトチュイル飾り
Apricot Crumble Cake with Yogurt Tuile
- B** パッションフルーツのムースとフルーツババロアのケーキ さくらんぼ添え エスプレッソシートとマスカルポーネ (+¥220)
Passion Fruit Mousse and Fruit Bavarois Cake with Fresh Cherry and Mascarpone Cheese with Espresso Sheet (add 220 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.