

Lunch Course

ランチコース

October 10月

SAKURA
Restaurant

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥ 6,427 (¥ 5,142)



シュリンプとクスクスタブレ 魚介のジュレと蕪のブルーテ そばの実飾り
Shrimp and Couscous Tabouleh with Crustacean Jelly, Turnip Velouté
Buckwheat Berry Decoration

金目鯛のポアレ 赤パプリカソース 菊芋ペースト
Pan-fried Red Bream, Red Paprika Sauce with Jerusalem Artichoke Paste

牛ヒレ肉のグリル マデラ酒香るソース グリーンペッパーのアクセント 季節の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce
Green Pepper Decoration with Steamed Seasonal Vegetable

ブルーベリーとヨーグルトのムース ベリーのスープ ナッツクランブルとリンゴ飾り
Mousse of Blueberry and Yogurt with Berry Soup, Crumble Nuts and Apple 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

仔羊ショートロインのグリル そのジュをソースで
バタックペッパーの香り
Grilled Short Loin of Lamb with the Broth Sauce
Badak Pepper Flavor



表示料金に、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

¥4,620 (¥3,696)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- シュリンプとクスクスタブレ 魚介のジュレと蕪のブルーテ
そばの実飾り (+¥440)
A Shrimp and Couscous Taboule with Crustacean Jelly, Turnip Velouté
Buckwheat Berry Decoration (add 440 yen)
- 牡蠣のグラタン「カークパトリック」(+¥330)
B Oyster Gratin "Kirkpatrick" (add 330 yen)
- 蝦夷鹿肉のテリーヌ ウイキョウ香るオレンジと彩りサラダ
C EZO Venison Terrine with Fennel Flavored Orange and Colorful Salad
- 紫芋のクリームスープ カプチーノ仕立て
D Cream Soup of Purple Sweet Potato Cappuccino Style
(前菜と紫芋のクリームスープ両方をご注文の際は追加¥727 となります)
(Both Appetizer and Cream Soup of Purple Sweet Potato for an extra 727 yen)



- Main Dish -

- 金目鯛のポアレ 赤パプリカソース 菊芋ペースト (+¥550)
A Pan-fried Red Bream, Red Paprika Sauce with Jerusalem Artichoke Paste (add 550 yen)
- 太刀魚ポアレ 白ワインソース 菊芋ペースト (+¥220)
B Pan-fried Hairtail Fish, White Wine Sauce with Jerusalem Artichoke Paste (add 220 yen)
- 仔羊ショートロインのグリル そのジュをソースで バタックペッパーの香り
C Grilled Short Loin of Lamb with the Broth Sauce, Badak Pepper Flavor
- 牛ヒレ肉のグリル マデラ酒香るソース
グリーンペッパーのアクセント (+¥1,333)
D Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce
Green Pepper Decoration (add 1,333 yen)
- 国産牛ヒレ肉のグリル 黒舞茸のアラクレームと赤ワインソース (+¥2,425)
E Grilled Fillet of Domestic Beef
Red Wine Sauce with Black Maitake Mushroom Cream (add 2,425 yen)



- Dessert -

- クランブルパタート 柿と抹茶アングレーズソース
A Crumble Patate with Persimmon, Matcha Anglaise Sauce
- ブルーベリーとヨーグルトのムース ベリーのスープ (+¥220)
B Mousse of Blueberry and Yogurt with Berry Soup (add 220 yen)
- クレームブリュレ
C Crème Brûlée
- アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ
D 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.