

October 10月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,400 (¥5,920)



山梨県産トラウトサーモンの和風タルタル 味噌ヴィネグレット
Donaldson Trout (from Yamanashi pref.) Tartar, Japanese Style with Miso Vinaigrette

白身魚のポッシェ フェネルソース
Poached White Fish, Fennel Sauce

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー タスマニアペッパーの香り 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce Tasmania Pepper Flavor with Steamed Seasonal Vegetable

ショコラプラリネのムース ほろ苦いチョコレートソース リンゴのコンポート
Praline Chocolate Mousse, Bittersweet Chocolate Sauce with Apple 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

名水赤鶏のコンフィ ローズマリーの香り
フルーツ入り赤ワインソース
Red Chicken Confit Rosemary Flavor
Red Wine Sauce with Fruits



表示料金には、消費税、サービス料15%が含まれています。()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

The menu with (add yen) is subject to the additional charge

¥5,300～(¥4,240～)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

A 山梨県産トラウトサーモンの和風タルタル 味噌ヴァイネグレット (+¥500)
Donaldson Trout (from Yamanashi pref.) Tartar Japanese Style with Miso Vinaigrette (add 500 yen)

B 牡蠣のグラタン『カークパトリック』(+¥380)
Oyster Gratin "Kirkpatrick" (add 380 yen)

C 合鴨、鶏レバー、ホルチーニのパテドカンパーニュ ハーブ香るクリームで
Pate de Campagne with Duck, Chicken Liver and Porcini Mushroom
Herb Flavored Cream

D 紫芋のクリームスープ カプチーノ仕立て
Purple Sweet Potato Cream Soup Cappucino Style
(前菜とスープ両方をご注文の際は追加¥840 となります)
(Both Appetizer and Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

A マナガツオのポアレ アメリケーヌソースとブールブランソース (+¥690)
Pan-fried Pomfret Butterfish American Sauce and Beurre Blanc Sauce (add 690 yen)

B 白身魚のポッシュ フェネルソース (+¥300)
Poached White Fish, Fennel Sauce (add 300 yen)

C 名水赤鶏のコンフィ ローズマリーの香り フルーツ入り赤ワインソース
Red Chicken Confit Rosemary Flavor, Red Wine Sauce with Fruits

D 牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー タスマニアペッパーの香り (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef
Bercy Sauce Tasmania Pepper Flavor (add 1,550 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル クリーミーな軽いフォアグラソース (+¥2,800)
Grilled Fillet of Domestic Beef
Creamy Foie Gras Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

A サツマイモのチーズケーキ マロンクリームと無花果添え
Sweet Potato Cheese Cake with Chestnut Cream and Fig

B ショコラブラリネのムース ほろ苦いチョコレートソース (+¥300)
Praline Chocolate Mousse, Bittersweet Chocolate Sauce (add 300 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



The prices include consumption tax and a 15% service charge. 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.