

May 5月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,600 (¥6,080)



マグロとビーツのタルタル 山葵ペースト レーズン入りライブレッド添え
Tuna and Beet Tartar with Wasabi Paste and Raisin Rye Bread

冷製じゃがいものクリームスープ
Vichyssoise, Cold Potato Cream Soup

牛ヒレ肉のグリル トマトとバルサミコが入ったイタリアンソース 温野菜を添えて
Grilled Fillet of Beef, Italian Sauce with Tomato and Balsamic with Steamed Seasonal Vegetable

苺とナッツを飾ったパブロバ グアバソース
"Pavlova" Baked Meringue Cake with Strawberry and Nuts, Guava 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

塩漬けポークのグリル プラムソースと梅ジャム
Grilled Salt-marinated Pork with Plum Sauce and Jam



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** アオリイカとインゲンのサラダ グリーンビーンズのテリーヌ添え (+¥500)
Bigfin Reef Squid and Green Bean Salad with Green Soy Bean Terrine (add 500 yen)
- B** マグロとビーツのタルタル 山葵ペースト レーズン入りライブレッド添え (+¥380)
Tuna and Beet Tartar with Wasabi Paste and Raisin Rye Bread (add 380 yen)
- C** ビーフリエットのパテ ホワイトコーンのピューレ
Beef Rilette Pate with White Corn Puree
- D** 冷製じゃがいものクリームスープ
Vichyssoise, Cold Potato Cream Soup
(前菜とじゃがいものクリームスープ両方をご注文の際は追加¥840となります)
(Both Appetizer and Cold Potato Cream Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

- A** イサキのロースト オレンジとホワイトセロリのサラダ飾り
フェネルソース (+¥690)
Roasted Threeline Grunt with Orange and White Celery Salad,
Fennel Sauce (add 690 yen)
- B** カサゴのポアレ 酒盗の塩味が効いたバターソース (+¥380)
Pan-fried Marbled Rockfish
Butter Sauce with Salt-pickled Bonito Guts (add 380 yen)
- C** 塩漬けポークのグリル プラムソースと梅ジャム
Grilled Salt-marinated Pork with Plum Sauce and Jam
- D** 牛ヒレ肉のグリル トマトとバルサミコが入ったイタリアンソース (+¥1,700)
Grilled Fillet of Beef
Italian Sauce with Tomato and Balsamic (add 1,700 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 仏手柑ソースとレフォルサルサ (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bushukan Citrus Sauce
with Horseradish Salsa (add 2,800 yen)



- Dessert -

- A** 苺とナッツを飾ったパブロバ グアバソース (+¥300)
"Pavlova" Baked Meringue Cake with Strawberry and Nuts,
Guava Sauce (add 300 yen)
- B** フランボアーズムース ライチのアクセント ぶどうゼリー飾り
Raspberry Mousse, Lychee and Grape Jelly Decoration
- C** クレームブリュレ
Crème Brûlée
- D** アイスクリ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

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.