SAKURA
Restaurant

Lunch Course
ランチコース

July 7月

Chef's Lunch
シェフズランチ
￥7,600 (￥6,080)

海老と春菊、帆立のテリーヌ 和野菜のサラダ イクラ飾り 味噌ドレッシング
Terrine of Shrimp, Crown Daisy and Scallop with Japanese Vegetable Salad,
Miso Dressing, Salmon Roe Decoration

冷製 桃のクリームスープ カモミールジュレ
Cold Peach Cream Soup with Chamomile Jelly

牛ヒレ肉のグリル フレッシュエストラゴン香るフォンドボーソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Fond de Veau Sauce Fresh Estragon Flavor
with Steamed Seasonal Vegetable

カンパリ風味の夏ゼリー 柑橘とぶどう レモンシャーベット
Summer Jelly Campari Flavor with Citrus, Grape and Lemon Sherbet

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

国産合鴨のロティ グリーンペッパーソース
Roasted Domestic Duck
Green Pepper Sauce

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。

SAKURA

July 7月

Prix Fixe Lunch Course
プリフィックスランチ

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 ～）

- Appetizer & Soup -

A 穴子のブレゼ 赤ワイン風味 ライスサラダ添え（+￥500）
Braised Conger Eel Red Wine Flavor with Rice Salad (add 500 yen)

B 海老と春菊、帆立のテリーヌ 和野菜のサラダ 味噌ドレッシング（+￥380）
Terrine of Shrimp, Crown Daisy and Scallop with Japanese Vegetable Salad, Miso Dressing (add 380 yen)

C パンチェッタを巻いた黒豚のパテ ズッキーニとミントのフォンダン バルサミコソース
Kurobuta Black Pork Pate with Pancetta, Zucchini and Minto Fondant, Balsamic Sauce

D 冷製 桃のクリームスープ カモミールジュレ
Cold Peach Cream Soup with Chamomile Jelly
（前菜と冷製桃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 Peach Cream Soup for an extra 840 yen)

- Main Dish -

A イサキのポアレ アメリケーヌソース
ホワイトコーンのガレット添え（+￥690 ）
Pan-fried Threeline Grunt, American Sauce with White Corn Gallette (add 690 yen)

B 真鯛のベニエ サラダ仕立て バジル風味のピストーソース（+￥380）
Red Sea Bream Beignet Salad Style, Basil Flavored Pistou Sauce (add 380 yen)

C 国産合鴨のロティ グリーンペッパーソース
Roasted Domestic Duck, Green Pepper Sauce

D 牛ヒレ肉のグリル
フレッシュエストラゴン香るフォンドボーソース（+￥1,700 ）
Grilled Fillet of Beef, Fond de Veau Sauce Fresh Estragon Flavor (add 1,700 yen)

E 国産牛サーロインのグリル グリビッシュソース（+￥2,800 ）
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Gribiche Sauce (add 2,800 yen)

- Dessert -

A カンパリ風味の夏ゼリー 柑橘とぶどう レモンシャーベット（+￥300）
Summer Jelly Campari Flavor with Citrus, Grape and Lemon Sherbet (add 300 yen)

B ガトーバスク スイカのコンポート ベリーソース
Gâteau Basque with Watermelon Compote, Berry Sauce

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.