

September 9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)



カンパチのカルパッチョ 乳酸菌畑で育ったセリのクーリ バルサミソース  
Amberjack Carpaccio with Japanese Parsley (from lactic acid bacteria field) Coulis  
Balsamic Sauce

マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Mushroom Cream Soup Cappuccino Style

牛ヒレ肉のグリル 白ごま和風ソース 海老芋飾り 温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, White Sesame Sauce Japanese Style with Ebi-imo Taro  
with Steamed Seasonal Vegetable

無花果のコンポート クローブの香り レモンシャーベット添え  
Fig Compote Clove Flavor with 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

合鴨のロースト オレンジ飾り ビガラードソース  
Roasted Duck, Bigarade Sauce Orange Decoration



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** カンパチのカルパッチョ 乳酸菌畑で育ったセリのクーリ  
バルサミコソース (+¥540)  
Amberjack Carpaccio with Japanese Parsley  
(from lactic acid bacteria field) Coulis, Balsamic Sauce (add 540 yen)
- B** 真鯛とワカメのタルタル セルクル仕立て シュールージュマリネ (+¥380)  
Red Sea Bream and Wakame Seaweed Tartar Circle Style  
with Marinated Red Cabbage (add 380 yen)
- C** ハモンセラノと人参のギモーヴ、アンディーブのサラダ  
Jamón Serrano and Carrot Marshmallow, Chicory Salad
- D** マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て  
Mushroom Cream Soup Cappuccino Style  
(前菜とマッシュルーム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 Mushroom Cream Soup for an extra 840 yen)



### - Main Dish -

- A** 舌平目のムニエル 九条ネギと仔牛のジュのバターソース (+¥690)  
Sole Meunière, Kujo Green Onion and Veal Broth Butter Sauce (add 690 yen)
- B** ホウボウのポアレ  
ドライマトのサルサとアーティチョークのピューレ (+¥380)  
Pan-fried Gurnard,  
Dried Tomato Salsa and Artichoke Puree (add 380 yen)
- C** 合鴨のロースト オレンジ飾り ビガラードソース  
Roasted Duck, Bigarade Sauce Orange Decoration
- D** 牛ヒレ肉のグリル 白ごま和風ソース 海老芋飾り (+¥1,700)  
Grilled Fillet of Beef,  
White Sesame Sauce Japanese Style with Ebi-imo Taro (add 1,700 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル  
トマト、牛舌肉などが入ったザンガラソース (+¥2,800)  
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Zangara Sauce (add 2,800 yen)



### - Dessert -

- A** 無花果のコンポート クローブの香り レモンシャーベット添え (+¥300)  
Fig Compote Clove Flavor with Lemon Sherbet (add 300 yen)
- B** ガトーショコラ レッドカラントのコンフィチュール メレンゲ飾り  
Chocolate Cake with Red Currant Confiture Meringue Decoration
- 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.