SAKURA
Restaurant

October 10月

Lunch Course
ランチコース

Chef's Lunch
シェフズランチ
￥7,600 (￥6,080)

牡蠣のグラタン『カークパトリック』
Oyster Gratin "Kirkpatrick"

『シルクスイート』さつまいものポタージュ チョリソーミガスのアクセント
"Silk Sweet" Potato Potage Soup with Chorizo Migas

牛ヒレ肉のグリル マデラ酒香るソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

柿とパイナップルのマリネ 苺シャーベットとココア風味のクロッカン添え
Marinated Persimmon and Pineapple, Strawberry Sherbet with Cocoa Flavored Croquant

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 そのジュと無花果のソース
Grilled Short Loin of Lamb, the Broth and Fig 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

October 10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 牡蠣のグラタン『カークパトリック』［+¥540（¥432）］
Oyster Gratin "Kirkpatrick" [add 540 yen (432 yen)]

B 北海道産ツブ貝のマリネ 蕪のブルーテ イクラ飾り ［+¥380（¥304）］
Marinated Whelk (from Hokkaido pref.) with Turnip Veloute
and Salmon Roe Decoration [add 380 yen (304 yen)]

C 合鴨とフォアグラのパテ 林檎と葡萄のジュレとディル風味のサワークリーム
Duck and Foie Gras Pate with Apple and Grape Jelly,
Sour Cream Dill Flavor

D『シルクスイート』さつまいものポタージュ チョリソーミガスのアクセント
"Silk Sweet" Potato Potage Soup with Chorizo Migas
［前菜とさつまいものポタージュ両方をご注文の際は追加¥840（¥672）となります）
[Both Appetizer and "Silk Sweet" Potato Potage Soup
for an extra 840 yen (672 yen)]

- Main Dish -

A 帆立貝と海老、ポルチーニ茸のフリカッセ トリュフの香り［+¥690（¥552）］
Fricasseed Scallop, Shrimp and Porcini Mushroom, Truffle Flavor [add 690 yen (552 yen)]

B 目鯛のソテー 茸のフォンダンのせ ナンチュアソース［+¥380（¥304）］
Sauteed Japanese Butterfish with Mushroom Fondant, Nantua Sauce
[add 380 yen (304 yen)]

C 仔羊ショートロインのグリル そのジュと無花果のソース
Grilled Short Loin of Lamb, the Broth and Fig Sauce

D 牛ヒレ肉のグリル マデラ酒香るソース［+¥1,700（¥1,360）］
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce [add 1,700 yen (1,360 yen)]

E 国産牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー
バタックペッパーの香り［+¥2,800（¥2,240）］
Grilled Fillet of Domestic Beef, Bercy Sauce Badak Pepper Flavor
[add 2,800 yen (2,240 yen)]

- Dessert -

A 柿とパイナップルのマリネ 苺シャーベットとココア風味のクロッカン添え［+¥300（¥240）］
Marinated Persimmon and Pineapple, Strawberry Sherbet
with Cocoa Flavored Croquant [add 300 yen (240 yen)]

B アーモンドタルト マロンシャンティ キャラメルバナナ添え かぼちゃソース
Almond Tart and Marron Chantilly with Caramel Banana, Pumpkin 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.