

April 4月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,900 (¥6,320)



サーモンマリネとケール リンゴのゼリー寄せ ブルターニュ風 山葵の葉飾り
Marinated Salmon and Kale with Apple Jelly Brittany Style, Wasabi Leaf Decoration

グリンピースのクリームスープ ミモザ風
Green Peas Cream Soup Mimosa Style

牛ヒレ肉のグリル プラムソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Plum Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

クレームダンジュ ブルーベリースープ ビスキュイ添え
Crémet D'anjou with Blueberry Soup, Biscuit Decoration

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 そのジュと粒マスタードソース
Grilled Short Loin of Lamb
with the Broth and Grain Mustard 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。

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～)

April 4月

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** サーモンマリネとケール リンゴのゼリー寄せ
ブルターニュ風 山葵の葉飾り [+¥640(¥512)]
Marinated Salmon and Kale with Apple Jelly Brittany Style,
Wasabi Leaf Decoration [add 640 yen (512 yen)]
- B** ホタルイカとひよこ豆のタルティーン そら豆とスナップエンドウ飾り バルサミコソース [+¥380(¥304)]
Firefly Squid and Chickpea Tartine, Fava Bean and Snap Pea Decoration, Balsamic Sauce
[add 380 yen (304 yen)]
- C** 北海道産熟成じゃがいもとオリキエッテ ラグーソース ローズマリーの香り
Matured Potato (from HOKKAIDO) and Orecchiette, Ragu Sauce Rosemary Flavor
- D** グリンピースのクリームスープ ミモザ風
Green Peas Cream Soup Mimosa Style
[前菜とグリンピースのクリームスープ両方をご注文の際は追加¥840(¥672)となります]
[Both Appetizer and Green Peas Cream Soup for an extra 840 yen (672 yen)]

- Main Dish -

- A** 鯖のムニエル 酒盗のバターソース 菊芋ペースト [+¥980(¥784)]
Japanese Spanish Mackerel Meunière, Shuto-flavored Butter Sauce
with Jerusalem Artichoke Paste [add 980 yen (784 yen)]
- B** メバルのポアレ フェネルソース [+¥580(¥464)]
Pan-fried Japanese Rockfish, Fennel Sauce [add 580 yen (464 yen)]
- C** 仔羊ショートロインのグリル そのジュと粒マスタードソース
Grilled Short Loin of Lamb with the Broth and Grain Mustard Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル プラムソース [+¥1,900(¥1,520)]
Grilled Fillet of Beef, Plum Sauce [add 1,900 yen (1,520 yen)]
- E** 国産牛サーロインブロックのロースト
菜の花と香草ソース [+¥2,800(¥2,240)]
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Canola Flower and Herb Sauce
[add 2,800 yen (2,240 yen)]



- Dessert -

- A** クレームダンジュ ブルーベリースープ ビスキュイ添え [+¥300(¥240)]
Crêmet D'anjou with Blueberry Soup, Biscuit Decoration
[add 300 yen (240 yen)]
- B** ココナッツとパッションマンゴーのムース マンゴーソース
Coconut and Passion Mango Mousse with Mango Sauce
- 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.