

August 8月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥7,400 (¥5,920)



帆立とサラダベールのゼリー寄せ 焼きナスのヴィネグレット
Scallop and Green Salad Jelly, Grilled Eggplant Vinaigrette

魚介が入ったカレー風味のキュウリのスープ 蓴菜を浮かべて
Cucumber Soup with Seafood Curry Flavor with Junsai Water Shield

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース ポムガレットと旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce with Potato Galette and Steamed Seasonal Vegetables

ムース・キャラメル・バナナ フロマーージュブランのクレームダンジュ添え
Banana Caramel Mousse with Fromage Blanc Crème d'Anjou

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

徳之島産ポークのロティ
ミニトマトと白バルサミコ、ドライエシャロットのソース
Roasted Domestic Pork (from Kagoshima pref.)
with Tomato, White Balsamic and Dry Shallot 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～)

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ

- Appetizer & Soup -

- A** 帆立とサラダベールのゼリー寄せ 焼きナスのヴィネグレット (+¥500)
Scallop and Green Salad Jelly, Grilled Eggplant Vinaigrette (add 500 yen)
- B** 天使の海老とスモークサーモンの生春巻き 枝豆クリーム スイートチリソース (+¥380)
Fresh Spring Roll with Angel Shrimp and Smoked Salmon
with Green Soybeans Cream and Sweet Chili Sauce (add 380 yen)
- C** 合鴨ローストと水ナスのサラダ 山葵風味 そばの実飾り
Roasted Duck and Water Eggplant Salad Wasabi Flavor,
Buckwheat Decoration
- D** カレー風味のキュウリのスープ 蓴菜を浮かべて
Cucumber Soup Curry Flavor with Junsai Water Shield
(前菜とスープ両方をご注文の際は追加¥840となります)
(Both Appetizer and Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

- A** イサキのポアレ ラングスティヌ添え サフランと魚介の風味豊かなソース (+¥690)
Pan-fried Threeline Grunt with Langoustine, Rich Saffron and Seafood Sauce (add 690 yen)
- B** 白身魚のチーズクルート焼き 野菜ピューレ ラタトゥイユ添え (+¥300)
Grilled White Fish with Cheese Crouton
with Vegetable Puree and Ratatouille (add 300 yen)
- C** 徳之島産ポークのロティ
ミニトマトと白バルサミコ、ドライエシャロットのソース
Roasted Domestic Pork (from Kagoshima pref.)
with Tomato, White Balsamic and Dry Shallot Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース ポムガレット添え (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce with Potato Galette (add 1,550 yen)
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル
ジロール茸のアラクレームと赤ワインソース (+¥2,800)
Grilled Domestic Fillet of Beef with Girolle Mushroom Cream, Red Wine Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

- A** ケーク・シトロン 梨のコンポート クランベリークランブル
Citron Cake and Pear Compote with Cranberry Crumble
- B** ムース・キャラメル・バナナ
フロマージュブランのクレームダンジュ添え (+¥300)
Banana Caramel Mousse with Fromage Blanc Crème d'Anjou (add 300 yen)
- 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.