

September 9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)



自家製アンチョビのサラダ ズッキーニのフォンダン 白バルサミコソース  
Anchovy Salad and Zucchini Fondant, White Balsamic Sauce

舌平目のムニエル 九条ネギのブルノアゼット 金糸瓜のマリネを添えて  
Sole Meuniere with Kujo Green Onion, Beurre Noisette with Marinated Spaghetti Squash

牛ヒレ肉のグリル 白ごま和風ソース ローストそばの実飾り 旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef White Sesame Japanese Sauce  
Roasted Buckwheat Decoration with Steamed Seasonal Vegetable

パッションフルーツのムース ほうれん草クランブルとマカロン添え  
Passion Fruit Mousse with Spinach Crumble and Macaron

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 そのジュをソースに  
バタックペッパーの香り  
Grilled Short Loin of Lamb, the Broth Sauce  
Batak Pepper Flavor



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。

¥5,300～ (¥4,240～)

- Appetizer & Soup -

- A** 北海道産つぶ貝とフロマージュブランのタルタル  
チーズメルバトースト添え (+¥500)  
Whelk (from Hokkaido) and Fromage Blanc Tartar with Cheese Melba Toast (add 500 yen)
- B** 自家製アンチョビのサラダ ズッキーニのフォンダン  
白バルサミコソース (+¥380)  
Anchovy Salad and Zucchini Fondant,  
White Balsamic Sauce (add 380 yen)
- C** ポークの赤紫蘇ゼリー寄せ ビーツソース  
Pork and Red Perilla Jelly, Beet Sauce
- 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** 白身魚のポアレ ドライトマトのサルサ セロリラブピュレ (+¥690)  
Pan-fried White Fish with Dried Tomato Salsa and Celeriac Puree (add 690 yen)
- B** 舌平目のムニエル 九条ネギのブルノアゼット (+¥300)  
Sole Meuniere with Kujo Green Onion, Beurre Noisette (add 300 yen)
- C** 仔羊ショートロインのグリル そのジュをソースに バタックペッパーの香り  
Grilled Short Loin of Lamb, the Broth Sauce Batak Pepper Flavor
- D** 牛ヒレ肉のグリル 白ごま和風ソース ローストそばの実飾り (+¥1,550)  
Grilled Fillet of Beef White Sesame Japanese Sauce  
Roasted Buckwheat Decoration (add 1,550 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル 巨峰とプラムソース (+¥2,800)  
Grilled Sirloin of Domestic Beef  
with Kyoho Grape Plum Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

- A** パイナップルケーキ 紅茶のムース 生姜風味のパイナップルピュレ  
Pineapple Cake and Tea Mousse with Ginger Flavored Pineapple Puree
- B** パッションフルーツのムース  
ほうれん草クランブルとマカロン添え (+¥300)  
Passion Fruit Mousse  
with Spinach Crumble and Macaron (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

