

January 1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)



サーモンマリネ、ケールとリンゴのテリーヌ ブルターニュ風ジュレ グアバのヴィネグレット  
Terrine of Marinated Salmon, Kale and Apple with Brittany-style Jelly, Guava Vinaigrette

クリーミーなおイスターチャウダー  
Creamy Oyster Chowder

牛ヒレ肉のグリル メリメロソース 温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Meli-melo Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・フランボワーズ・ライチ 白餡と抹茶のキューブ 苺飾り  
Raspberry and Lychee Mousse, White Bean Paste and Matcha Cube  
Fresh Strawberry 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

豚バラ肉のラッケ 赤い果実風味  
ナチュラルなフォンドボーソース  
Broiled Pork Belly Red-fruit Flavor,  
Authentic Fond de Veau 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** サーモンマリネ、ケールとリンゴのテリーヌ ブルターニュ風ジュレ (+¥500)  
Terrine of Marinated Salmon, Kale and Apple with Brittany-style Jelly (add 500 yen)
- B** タラのブランドードと赤パプリカのセルクル仕立て リンゴとクルミのヴィネグレット (+¥380)  
Codfish Brandade and Red Bell Pepper Column Style, Apple and Walnut Vinaigrette (add 380 yen)
- C** ハモンセラノとカプレーゼ ルッコラサラダ添え 白バルサミソース  
Jamón Serrano and Caprese with Rocket Salad, White Balsamic Sauce
- D** クリーミーなおイスターチャウダー (+¥380)  
Creamy Oyster Chowder (add 380 yen)
- E** バジル香るミネストローネスープ  
Minestrone Soup Basil Flavor  
(前菜とミネストローネスープ 両方をご注文の際は追加¥840となります)  
(Both Appetizer and Minestrone Soup for an extra 840 yen)



### - Main Dish -

- A** 真鯛とチーズ、ほうれん草のパートブリック包み焼き サフランソース (+¥690)  
Grilled Red Sea Bream, Cheese and Spinach wrapped in Pate Brick, Saffron Sauce (add 690 yen)
- B** ホウボウのポアレ 九条ネギのバターソース (+¥300)  
Pan-fried Sea Robin, Kujo Green Onion Butter Sauce (add 300 yen)
- C** 豚バラ肉のラッケ 赤い果実風味 ナチュラルなフォンドボーソース  
Broiled Pork Belly Red-fruit Flavor, Authentic Fond de Veau Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル メリメロソース (+¥1,550)  
Grilled Fillet of Beef, Meli-melo Sauce (add 1,550 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル  
クレソンと白味噌、アーモンドのソースで (+¥2,800)  
Grilled Sirloin of Domestic Beef with Watercress,  
White Miso and Almond Sauce (add 2,800 yen)



### - Dessert -

- A** ガトー・オレンジ・ルバーブ サツマイモとピスタチオのクリーム  
Orange and Rhubarb Cake, Sweet Potato and Pistachio Cream
- B** ムース・フランボワーズ・ライチ 白餡と抹茶のキューブ (+¥300)  
Raspberry and Lychee Mousse,  
White Bean Paste and Matcha Cube (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.