

February 2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)



帆立とサーモンのタルタルミルフィーユ ハーブサラダ バルサミソース  
Scallop and Salmon Tartar Mille-feuille Style with Herb Salad, Balsamic Sauce

ニョッキ入り 人参とかぼちゃのクリームスープ  
Carrot and Pumpkin Cream Soup with Gnocchi

じっくり煮込んだ牛タンシチュー スードルと温野菜を添えて  
Stewed Beef Tongue with Noodle and Steamed Seasonal Vegetable

紅茶とブラッドオレンジのムース キンカンの蜜煮とアーモンドマカロン添え  
Blood Orange and Tea Mousse, Honeyed Kumquat Decoration with Almond 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

国産塩漬けポークのグリル ビガラードソース  
Grilled Salted Domestic Pork, Bigarade 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** 帆立とサーモンのタルタルミルフィーユ ハーブサラダ バルサミソース (+¥500)  
Scallop and Salmon Tartar Mille-feuille Style with Herb Salad, Balsamic Sauce (add 500 yen)

**B** つぶ貝の香草マリネ 大根とうるいのサラダ ハーブヴィネグレットソース (+¥380)  
Herb-marinated Whelk with Japanese Radish and Urui Wild Vegetables Salad  
Herb Vinaigrette Sauce (add 380 yen)

**C** パンチェッタと黒豚のパテ クスクスのサラダ マスタードクリームソース  
Pancetta and Kurobuta Black Pork Pate with Couscous Salad  
Mustard Cream Sauce

**D** ニョッキ入り 人参とかぼちゃのクリームスープ  
Carrot and Pumpkin Cream Soup with Gnocchi  
(前菜と、ニョッキ入り人参とかぼちゃのクリームスープ両方をご注文の際は  
追加¥840となります)  
(Both Appetizer and Carrot and Pumpkin Cream Soup with Gnocchi  
for an extra 840 yen)



### - Main Dish -

**A** アンコウのムニエル ナンチュアソース (+¥690)  
Monkfish Meunière, Nantua Sauce (add 690 yen)

**B** 目鯛のポアレ アンチョビ風味のパン粉焼き ラビゴットソース (+¥300)  
Pan-fried Japanese Butterfish with Anchovy Flavored Bread Crumbs  
Ravigote Sauce (add 300 yen)

**C** 国産塩漬けポークのグリル ビガラードソース  
Grilled Salted Domestic Pork, Bigarade Sauce

**D** じっくり煮込んだ牛タンシチュー スードル添え (+¥1,550)  
Stewed Beef Tongue with Noodle (add 1,550 yen)

**E** 国産牛ヒレ肉のグリル ボルドレーズソース (+¥2,800)  
Grilled Fillet of Domestic Beef, Bordelaise Sauce (add 2,800 yen)



### - Dessert -

**A** ケーク・ショコラ・フリユイ ほろ苦いチョコレートソース  
Chocolate and Fruit Cake with Bitter Chocolate Sauce

**B** 紅茶とブラッドオレンジのムース アーモンドマカロン添え (+¥300)  
Blood Orange and Tea Mousse with Almond 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



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.