

April 4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)



ホタルイカとホワイトアスパラガスのサラダ スモークエッグ添え  
Firefly squid and White Asparagus Salad with Smoked Egg

メバルのポアレ 酒盗バターソース ラタトゥイユ添え  
Pan-fried Black Rockfish Butter Sauce with Salt-pickled Bonito Guts  
with Ratatouille

牛ヒレ肉のグリル ポートワインソース グリーンペッパーのアクセント 旬の温野菜を添えて  
Grilled Fillet of Beef Port Wine Sauce with Green Pepper  
with Steamed Seasonal Vegetable

抹茶ティラミス フィナンシェ添え フランボアーズソース  
Green Tea Tiramisu with Financier, Raspberry Sauce

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

塩麴漬けチキンのロースト ペルシヤード  
エストラゴン香るソース  
Roasted Chicken marinated in Salted Rice Malt  
with Persillade  
Estragon Flavored 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** スワイ蟹とえんどう豆ピューレ 筍風味のロイヤル仕立て (+¥500)  
Snow Crab and Green Pea Puree, Royal Style Bamboo Shoot Flavor (add 500 yen)
- B** ホタルイカとホワイトアスパラガスのサラダ スモークエッグ添え (+¥380)  
Firefly squid and White Asparagus Salad with Smoked Egg (add 380 yen)
- C** エゾ鹿肉とキタアカリポテトのパテ グレープフルーツとライムキャビア  
Pate of Japanese Ezo Venison and Kitaakari Potato  
with Grapefruit and Lime-caviar
- D** 人参と豆乳のクリームスープ  
Carrot and Soy Milk Cream Soup  
(前菜と人参と豆乳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 Soy Milk Cream Soup for an extra 840 yen)



### - Main Dish -

- A** 金目鯛のバブールと帆立のグリル 魚介香る赤パプリカソース (+¥690)  
Steamed Red Bream and Grilled Scallop  
Red Paprika Sauce Seafood Flavor (add 690 yen)
- B** メバルのポアレ 酒盗バターソース 新玉ねぎのタルト  
Pan-fried Black Rockfish Butter Sauce with Salt-pickled Bonito Guts  
with Spring Onion Tart
- C** 塩麴漬けチキンのロースト ペルシヤード エストラゴン香るソース  
Roasted Chicken marinated in Salted Rice Malt with Persillade  
Estragon Flavored Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル ポートワインソース  
グリーンペッパーのアクセント (+¥1,550)  
Grilled Fillet of Beef Port Wine Sauce with Green Pepper (add 1,550 yen)
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル レモン風味のボルドレーズソース (+¥2,800)  
Grilled Fillet of Domestic Beef  
Bordelaise Sauce Lemon Flavor (add 2,800 yen)



### - Dessert -

- A** はっさくと甘夏のフラン ヘーゼルナッツのクランブル マンゴーソース  
Flan of Japanese Hassaku Orange and Amanatsu Watson Pomelo  
with Hazelnut Crumble, Mango Sauce
- B** 抹茶ティラミス フィナンシェ添え フランボアーズソース (+¥300)  
Green Tea Tiramisu with Financier, Raspberry Sauce (add 300 yen)
- C** クレームブリュレ  
Crème Brûlée
- D** アイスクリーム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.