

July 7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、夏野菜のモザイク仕立て 人参マスタードソース
Marinated Salmon and Summer Vegetables Mosaic Style, Carrot Mustard Sauce

イトヨリ鯛のポアレ バジル香るピストソース ドライトマト
Pan-fried Golden Threadfin Bream, Pistou Sauce Basil Flavor with Dried Tomato

牛ヒレ肉のグリル チュミチュリソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Chimichurri Herb Sauce with Steamed Seasonal Vegetables

ムース・ショコラ・ミント メロンのブランマンジェとスイカのクーブ
Chocolate Mint Mousse with Melon Blancmange and Watermelon Coupe

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

高知県産合鴨のロースト エピス風味
ハニーヴィネガーソース
Roasted Duck (from Kochi-pref.) Spice Flavor,
Honey Vinegar 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 穴子のブレゼ パプリカライスサラダ ゴボウフリット (+¥500)
Braised Conger Eel and Rice Salad with Bell Pepper, Burdock Fritter (add 500 yen)

B サーモンマリネ、夏野菜のモザイク仕立て 人参マスタードソース (+¥380)
Marinated Salmon and Summer Vegetables Mosaic Style,
Carrot Mustard Sauce (add 380 yen)

C ハモンセラノとイチジクのコンポート 枝豆テリーヌ添え
Jamon Serrano and Fig Compote with Green Soybean Terrine

D 冷製 桃のクリームスープ カモミールジュレ
Cold Peach Cream Soup with Chamomile Jelly
(前菜と冷製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 Cold Avocado Cream Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

A 太刀魚と茸のルーロー ナンチュアソース (+¥690)
Swordfish and Mushroom Rouleau, Nantua sauce (add 690 yen)

B イトヨリ鯛のポアレ バジル香るピストソース
Pan-fried Golden Threadfin Bream, Pistou Sauce Basil Flavor

C 高知県産合鴨のロースト エピス風味 ハニーヴィネガーソース
Roasted Duck (from Kochi-pref.) Spice Flavor, Honey Vinegar Sauce

D 牛ヒレ肉のグリル チュミチュリソース (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef, Chimichurri Herb Sauce (add 1,550 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル エストラゴンソース (+¥2,800)
Grilled Fillet of Domestic Beef, Tarragon Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

A ガトー・マンゴー・オレンジ 2色ソース ピオーネのコンポート
Mango and Orange Cake with Pione Grape Compote

B ムース・ショコラ・ミント
メロンのブランマンジェとスイカのクーブ (+¥300)
Chocolate Mint Mousse with Melon Blancmange
and Watermelon Coupe (add 300 yen)

C クレームブリュレ
Crème Brûlée

D アイスクリュ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.