

November 11 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)



牡蠣のベーコン巻きとアワビ茸のソテー ブルギニヨンバター

Sauteed Oyster wrapped in Bacon and Abalone Mushroom, Bourguignon Butter

高知県産ブリのポアレ シャリアピンソース アーモンドのアクセント

Pan-fried Japanese Amberjack (from Kochi pref.), Chaliapin Sauce Almond Decoration

牛ヒレ肉のグリル マデラ酒風味ソース かぼちゃのチーズケーキ風と温野菜添え

Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce with Pumpkin Cheese Cake and Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ミラベル・フレッシュフルーツ クリームフロマージュ マンゴーソース

Mirabell Mousse and Rouge Fresh Fruits with Cream Cheese and Mango 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

チキンガランティース タプナードクリームとトマトソース

Chicken Galantine

Tapenade Cream and Tomato 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 カンパチのカルパッチョ仕立て 山葵風味のジェノバソース (+¥500)
Amberjack Carpaccio Style, Wasabi Flavored Genoese Sauce (add 500 yen)

B 牡蠣のベーコン巻きとアワビ茸のソテー ブルギニオンバター (+¥380)
Sautéed Oyster wrapped in Bacon and Abalone Mushroom, Bourguignon Butter (add 380 yen)

C 合鴨ロースト ロックフォールソース サラダ添え
Roasted Duck, Roquefort Sauce with Salad

D シルクスイートのクリームスープ 黒ゴマとゴボウのアクセント
Silk Sweet Potato Cream Soup, Black Sesame and Burdock Decoration
(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 白子のムニエルと鮮魚のソテー
ハーブ香るヴェルデュレットソース (+¥690)
Soft Fish Roe Meunière and Sautéed Seasonal Fish, Verdurette Sauce Herb Flavor (add 690 yen)

B 高知県産ブリのポアレ シャリアピンソース アーモンドのアクセント (+¥300)
Pan-fried Japanese Amberjack (from Kochi pref.), Chaliapin Sauce Almond Decoration (add 300 yen)

C チキンガランティース タブナードクリームとトマトソース
Chicken Galantine, Tapenade Cream and Tomato Sauce

D 牛ヒレ肉のグリル マデラ酒風味ソース (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef, Madeira Sauce (add 1,550 yen)

E 国産牛サーロインのグリル エシャロット赤ワインソース (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef
Red Wine Sauce with Shallot (add 2,800 yen)



- Dessert -

A ガトー・ポム・ジャンジョンブル キャラメルソース サフラン香る梨のコンポート
Apple and Ginger Cake, Caramel Sauce with Pear Compote Saffron Flavor

B ムース・ミラベル・フリユールージュ
クレームフロマージュ マンゴーソース (+¥300)
Mirabell Mousse and Rouge Fresh Fruits
with Cream Cheese and Mango 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.