

December 12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)



牡蠣のグラタン フォレスティエールソース
Oyster Gratin, Forestiere Sauce

鯖のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel, Dugléré Sauce with Leek Puree

牛ヒレ肉のグリル ぶしゅかんソースに西洋わさびを添えて 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Bushukan Citron Sauce with Horseradish with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ピスターシュ・フリーズ アーモンドのヌガティーン飾り 甘酸っぱい苺ソースで
Pistachio and Strawberry Mousse Almond Nougatine Decoration, Sweet-sour Strawberry 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

仔羊ショートロインのグリル
ソースジュー・ド・アニョー
Grilled Short-loin of Lamb, Jus d'agneau 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～)

- Appetizer & Soup -

- A** オマール海老のジュレ ロワイヤル仕立て 小海老飾り (+¥500)
Lobster Jelly Royal Style Shrimp Decoration (add 500 yen)
- B** 牡蠣のグラタン フォレステイエールソース (+¥380)
Oyster Gratin, Forestiere Sauce (add 380 yen)
- C** 合鴨とフォアグラのパテ 四方竹のマリネとピクルス添え
Duck and Foie Gras Pate with Marinated Square Bamboo and Pickles
- D** ゴボウのクリームスープ カプチーノ仕立て
Burdock Cream Soup Cappucino Style
(前菜とゴボウのクリームスープ 両方をご注文の際は追加¥840 となります)
(Both Appetizer and Burdock Cream Soup for an extra 840 yen)
- E** オニオングラタンスープ (+¥380)
Onion Soup Gratin (add 380 yen)

- Main Dish -

- A** 鮮魚のソテー 茸のフォンダンのせ 白ワインソース (+¥690)
Sautéed Seasonal Fish with Mushroom Fondant, White Wine Sauce (add 690 yen)
- B** 鯖のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ (+¥300)
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel
Dugléré Sauce with Leek Puree (add 300 yen)
- C** 仔羊ショートロインのグリル ソースジュー・ド・アニョー
Grilled Short-loin of Lamb, Jus d'agneau Sauce
- D** 牛ヒレ肉のグリル ぶしゅかんソースに西洋わさびを添えて (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef
Bushukan Citron Sauce with Horseradish (add 1,550 yen)
- E** 国産牛サーロインのグリル ナチュラルな赤ワインソース (+¥2,800)
Grilled Sirloin of Domestic Beef
Authentic Red Wine Sauce (add 2,800 yen)

- Dessert -

- A** ケーク・ノアゼット・ポワール あんぽ柿クリーム フランボアーズソース
Hazelnut and Pear Cake with Anpo Smoked Persimmon Cream, Raspberry Sauce
- B** ムース・ピスターシュ・フレーズ アーモンドのヌガティース飾り (+¥300)
Pistachio and Strawberry Mousse
Almond Nougatine Decoration (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

Prix Fixe Lunch Course

プリフィックスランチ



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.