

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)



ジャガイモを使ったラゲースソースにオリキエッテ ローズマリーの香り
Potato with Ragu Sauce and Orecchiette, Rosemary Flavor

グリーンピーススープ カリカリベーコンとクルトン添え
Green Pea Cream Soup with Crispy Bacon and Crouton

牛ヒレ肉のグリル グリーンペッパーソース 温野菜を添えて
Grilled Fillet of Beef, Green Pepper Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

クレームダンジュ ブルーベリーのスープ ビスキュイと苺飾り
Crème d'Anjou with Blueberry Soup, Biscuit and Strawberry Decoration

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

国産合鴨のロースト ハチミツヴィネガーソース 苺の香り
Roasted Domestic Duck, Honey Vinegar Sauce
Strawberry Flavor



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** 鹿児島産カンパチのカルパッチョ そらまめと三つ葉 柑橘ヴィネグレット (+¥500)
Japanese Amberjack (from Kagoshima Pref.) Carpaccio with Fava Bean and Mitsuba Clover, Citrus Vinaigrette (add 500 yen)
- B** ホタルイカとスナップエンドウ、ひよこ豆のタルティーヌ (+¥380)
Firefly Squid and Snap Pea with Chickpea Tartine (add 380 yen)
- C** ジャガイモを使ったラグーソースにオリキエッテ ローズマリーの香り
Potato with Ragu Sauce and Orecchiette, Rosemary Flavor
- D** グリンピーススープ カリカリベーコンとクルトン添え
Green Pea Cream Soup with Crispy Bacon and Crouton
(前菜とグリンピーススープ両方をご注文の際は追加¥840となります)
(Both Appetizer and Green Pea Cream Soup for an extra 840 yen)



- Main Dish -

- A** メバルのポアレ セミドライトマトソース ルッコラ添え (+¥690)
Pan-fried Japanese Rockfish, Semi-dried Tomato Sauce with Rocket (add 690 yen)
- B** 富士アトランティックサーモン ハーブパン粉焼き ヴェルモットソース (+¥380)
Grilled Fuji Atlantic Salmon with Herb-breadcrumbs Vermouth Sauce (add 380 yen)
- C** 国産合鴨のロースト ハチミツヴィネガーソース 苺の香り
Roasted Domestic Duck, Honey Vinegar Sauce Strawberry Flavor
- D** 牛ヒレ肉のグリル グリーンペッパーソース (+¥1,550)
Grilled Fillet of Beef, Green Pepper Sauce (add 1,550 yen)
- E** 国産牛ヒレ肉のグリル 茸のデュクセル 赤ワインソース (+¥2,800)
Grilled Fillet of Domestic Beef with Mushroom Duxelle Red Wine Sauce (add 2,800 yen)



- Dessert -

- A** クレームダンジュ ブルーベリーのスープ ビスキュイと苺飾り (+¥300)
Crème d'Anjou with Blueberry Soup, Biscuit and Strawberry Decoration (add 300 yen)
- B** ココナッツとパッションマンゴーのムース マンゴーソース
アーモンドチュイル飾り
Coconut and Passion Mango Mousse with Almond Tuile and Mango Sauce
- 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.