

May 5月

SAKURA
Restaurant

Lunch Course

ランチコース

Chef's Lunch

シェフズランチ

¥5,830 (¥4,664)



ホワイトアスパラガス オランダーズソース スモークサーモン添え
White Asparagus Hollandaise Sauce with Smoked Salmon

ゴボウのクリームスープ カプチーノ仕立て
Burdock Cream Soup Cappuccino Style

[+¥1,320(+¥1,056) にてダブルコンソメスープに変更できます]
Double consommé soup by +1,320 (+1,056) yen

牛ヒレ肉のグリル フォアグラを添えて ロッシーニ風 赤ワインソース 温野菜添え
Grilled Fillet of Beef with Foie Gras "Rossini" Style
Red Wine Sauce with Steamed Vegetables

ラズベリーとアールグレイのムース フレッシュフルーツ添え
Mousse of Raspberry and Earl Grey Tea with Fresh Fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

[+¥1,540(+¥1,232) にて白身魚のポアレを追加できます]
We prepare a pan-fried white fish by +1,540 (+1,232) yen

〈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

高知県産合鴨ロースト 梅ジャム プラムソース
Roasted Duck from KOHCHI pref.
with Japanese Apricot Jam and Plum Sauce



表示料金の、サービス料10%を加算させていただきます。()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。

- Appetizer & Soup -

A ホワイトアスパラガス オランダーズソース スモークサーモン添え (+¥220)
White Asparagus Hollandaise Sauce with Smoked Salmon (add 220 yen)

B オマール海老を添えたカブのスープ仕立て (+¥440)
Lobster and Turnip Soup Style (add 440 yen)

C ジャンボンペルシエと彩りサラダ
Jambon Persillé with Colorful Salad

D ゴボウのクリームスープ カプチーノ仕立て
Burdock Cream Soup Cappuccino Style
(前菜とスープ両方ご注文の際は追加¥660 となります)
(Both appetizer and soup for an extra 660 yen)



- Main Dish -

A ホタテのグリルとエスカルゴの煮込み ブルギニオンバターソース (+¥220)
Grilled Scallops and Braised Escargot Bourguignonne Butter Sauce (add 220 yen)

B イサキのポアレ 木更津産吊るしアサリとそのジュ 野菜のナーージュで (+¥550)
Pan-sauteed Grunt and Japanese Clam with Vegetable Nage (add 550 yen)

C 高知県産合鴨ロースト 梅ジャム プラムソース
Roasted Duck from KOHCHI pref. with Japanese Apricot Jam and Plum Sauce

D 牛ヒレ肉のグリル 白味噌とアーモンドのソース (+¥1,210)
Grilled fillet of beef demi-glace sauce mustard flavor (add 1,210 yen)

E 国産牛ヒレ肉のグリル 生コショウソースとグリビッシュソース (+¥2,200)
Grilled fillet of Domestic Beef Fresh Pepper Sauce and Gribiche Sauce (add 2,200 yen)

- Dessert -

A ガトーサンマルク
Gâteau Saint-Marc

B ラズベリーとアールグレイのムース フレッシュフルーツ添え (+¥200)
Mousse of Raspberry and Earl Grey Tea with Fresh Fruits (add 200 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