

いと桜 プリフィックスランチ

Prefix Lunch

お好みの組み合わせでお楽しみください



※写真はイメージです。
The photo is an image.



Aランチ

オードブル+メイン料理+デザート

Appetizer + Main dish + Dessert

¥5,000

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥4,350



Bランチ

オードブル2品+メイン料理+デザート

2 appetizer + Main dish + Dessert

¥6,500

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥5,655



Cランチ

オードブル+メイン料理2品+デザート

Appetizer + 2 main dish + Dessert

¥7,000

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥6,350



Dランチ

オードブル+メイン料理+デザート2品

Appetizer + Main dish + 2 dessert

¥6,100

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥5,490

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。

Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

★マークの料理はシェフのおすすめメニューです
Is the chef's recommended menu

A~Dのコースに合わせてお料理をお選びください

オードブル／Appetizer

- 1 西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製
Smoked New Zealand King Salmon marinated in Saikyo Miso
- ★ 2 ピミエント・ピキーリョのムースとタコのマリネ
Octopus Mariné with Pimiento de Piquillo Mousse
- 3 バイヨンヌ産生ハムとフロマージュのサラダ
Bayonne Ham and Fromage Salad
- 4 蝦夷鹿のパテ グリーンペッパー風味
Ezo(Hokkaido) Venison Pâte Infused with Green Peppercorns

メイン料理／Main dish

- 5 帆立貝柱とアスパラガスのソテー 九条ねぎソース
Sautéed Scallops and Asparagus with Kujo Scallion Sauce
- 6 本日のお魚と海老のピルピル
Today's Seafood and shrimp "Pil-Pil" (Sizzling Olive Oil and Garlic Sauce)
- ★ 7 丹波あじわいどりの煮込み プール・バスケーズ
Tamba "Ajiwai-Dori" Chicken Stew: Poulet Basquaise
- 8 牛肉の赤ワイン煮込み
Beef Braised in Red Wine

デザート／Dessert

- 9 チェリーのジェラート
Cherry Gelato
- 10 マンゴーのプディング
Mango Pudding
- ★ 11 バスク風チーズケーキ
Burnt Basque Cheesecake

コーヒーまたは紅茶／Coffee or Tea

※料金には消費税10%が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。

Price includes 10% consumption tax. Separately to charge 15% service fees.

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.