

# 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.

メインダイニング

いと桜

Main Dining ITO-ZAKURA

★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 生ハムとトマトのコンフィ タプナードソース  
Prosciutto and Tomato Confit with Tapenade Sauce
- ★ 3 鮪の炙り ニース風サラダ  
Seared Tuna with Niçoise Salad
- 4 テリーヌ・ド・グランメール  
Terrine de Grand-Mère

### メイン料理／Main dish

- ★ 5 白身魚の香草パン粉焼き ラタトゥイユを添えて  
Herb-Crusted White Fish served with Ratatouille
- 6 ブイヤベース  
Bouillabaisse
- 7 マルセイユ風仔羊の煮込み  
Marseille-Style Braised Lamb
- 8 牛肉の赤ワイン煮込み  
Beef Braised in Red Wine

### デザート／Dessert

- 9 桃のジェラート ココナッツのブランマンジェ  
Peach Gelato with Coconut Blancmange
- ★ 10 パルフェグラッセとトロペジエンヌ  
Parfait Glacé and Tarte Tropézienne
- 11 ミディートマトとハイビスカス ミルクムース添え  
Midi Tomatoes and Hibiscus with Milk Mousse

### 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.