

Dinner Course  
ディナーコース

May 5月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

鮮魚のカルパッチョ 新玉ねぎのブランマンジェ  
キャビアとそら豆飾り  
Fresh Fish Carpaccio, New Onion Blancmange,  
Caviar and Fava Bean Decoration

コンソメスープ タピオカを浮かせて  
Consommé Soup with Tapioca

真鯛と海老、野菜ムースのパイ包み焼き  
オレンジとフェネルのサラダ添え ソース・フェネル  
Baked Pie Wrap with Red Sea Bream, Shrimp  
and Vegetable Mousse  
with Orange and Fennel Salad, Fennel Sauce

国産サーロインのグリル イタリアンソース ワサビペースト  
旬の温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Italian Sauce  
with Wasabi Paste with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・スリーズ・ピスターシュ アーモンドプラリネとマンゴー飾り  
Pistachio and Cherry Mousse  
with Almond Praline and Mango

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea



表示料金には、消費税、サービス料 15%が含まれております。( )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。

# SAKURA

Restaurant

## Course Menu B

¥10,500 (¥8,400)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

タコのサラダ ガリシア風  
トリュフとハーブサラダ添え  
Octopus Salad Galician Style  
with Truffle and Herb Salad

的鯛のポアレ ボイルキャベツオリーブケッパーソース  
南仏風

Pan-fried John Dory Fish, Boiled Cabbage,  
Olive Caper Sauce  
Provence Style

牛ヒレ肉のグリル  
マッシュルームのパテとマデラソース  
旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef with Mushroom Pate,  
Madeira Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

ガトー・アプリコット・ノアゼット  
ルバーブのコンポート添え  
Apricot and Hazelnut Cake  
with Rhubarb Compote

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.