SAKURA Restaurant

SAKURA
Lunch & Dinner
レストランSAKURA
ランチ&ディナー

3月16日~31日
March 16 → 31

桜コース
SAKURA Course Menu
¥18,150 (¥14,520)

ハモンセラーノとホワイトアスパラガス グリビッシュソース
Serrano Ham and White Asparagus, Gribiche Sauce

鰆のミ・キュイ アーモンドと春菊を纏わせて キャビア飾り アンティボワーズソース
Half-baked Spanish Mackerel with Almond and Crown Daisy
Antibes Style Sauce, Caviar Decoration

タブルコンソメスープ 桜百合根を添えて
Double Consommé Soup with Sakura Lily Bulb

甘鯛のポアレ 桜海老と山葵風味のポワローピュレ 桜風味のブールブランソース
Pan-fried Tilefish with Sakura Shrimp
and Leek Puree Wasabi Flavor, Beurre Blanc Sauce Sakura Flavor

国産牛ヒレ肉のグリル モリーユ茸のアラクレーム 赤ワインソース 春の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef with Morel Mushroom Cream
Red Wine Sauce with Steamed Spring Vegetables

フランボアーズオペラ あまおうのアイス添え 白イチゴとヘーゼルナッツのクランブル
Raspberry and Opera Cake with AMAOU Strawberry Ice Cream
White Strawberry and Hazelnut Crumble

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

表示料金に、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。
A 10% service charge will be added to the price for each item. 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.