

Dinner Course
ディナーコース

July 7 月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

穴子のブレゼ パプリカライスサラダ ゴボウフリット
キャビア飾り

Braised Conger Eel and Rice Salad
with Bell Pepper, Burdock Fritter
Caviar Decoration

冷製コンソメと桃のスープ
Cold Consommé and Peach Cream Soup

太刀魚と茸のルーロー ナンチュアソース ドライトマト
Swordfish and Mushroom Rouleau, Nantua sauce
with Dried Tomato

国産牛ヒレ肉のグリル エストラゴンソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef, Tarragon Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables

パイナップルのムース メロンのブランマンジェ グリルパイナップル
チョコレートソース

Pineapple Mousse with Melon Blancmange
and Grilled Pineapple, Chocolate Sauce

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。

Course Menu B

¥10,500 (¥8,400)

本日のアミューズ
Today's Appetizer



ハモンセラノとイチジクのコンポート
枝豆テリーヌ添え
トリュフ飾り 白バルサミソース
Jamon Serrano and Fig Compote
with Green Soybean Terrine
Truffle Decoration, White Balsamic Sauce



イトヨリ鯛のポアレ
貝類のジュとマッシュルームをソースに
Pan-fried Golden Threadfin Bream,
Shellfish Broth and Mushroom Sauce

牛ヒレ肉のグリル チュミチュリソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Chimichurri Herb Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables



ガトー・マンゴー・オレンジ 2色ソース
ピオーネのコンポート
Mango and Orange Cake with Pione Grape Compote

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea