

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

July 7月

SAKURA  
Restaurant

フレンチ会席  
French Kaiseki Course

¥24,900 (¥19,920)

【3日前までのご予約】  
Reservation Required at least 3 days before



ハモンセラー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  
Jamon Serrano and Fig Compote with Green Soybean Terrine, Truffle Decoration

穴子のブレゼ パプリカライスサラダ ゴボウのフリット  
Braised Conger Eel and Rice Salad with Bell Pepper, Burdock Fritter

蒸シアワビ 貝類のジュ ドライトマトとレモン飾り  
Steamed Abalone, Shellfish Broth with Dried Tomato and Lemon

冷製コンソメと桃のクリームスープ  
Cold Consommé and Peach Cream Soup

太刀魚と茸のルーロー ナンチュアソース  
Swordfish and Mushroom Rouleau, Nantua sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロースト チュミチュリソース 温野菜添え  
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu, Chimichurri Herb Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

フロマージュ3種 または フロマージュブラン ベリーソース  
Assorted Cheese (3 kinds) or Fromage Blanc, Berry Sauce

おすすめデザート  
Today's Chef's Recommended Dessert

コーヒーまたは紅茶、小菓子  
Coffee or Tea with Petit Four

表示料金には、消費税、サービス料15%が含まれています。( )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。

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.