

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

August 8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



ズワイ蟹の生春巻き スイートチリソース  
Fresh Spring Roll with Snow Crab, Sweet Chili Sauce

鮮魚のカルパッチョ 柚子味噌ドレッシング  
Fresh Fish Carpaccio, Yuzu-miso Dressing

国産牛の冷しゃぶと水ナスのサラダ ローストクミンで  
Cold Domestic Beef and Water Eggplant Shabu-shabu Salad with Roasted Cumin

冷製コンソメとじゃがいものスープ『パリソワール』  
“Paris Soir” Cold Consommé and Potato Cream Soup

オマールブルーのロースト ミニトマトとドライエシャロット、白バルサミコのソース  
Roasted “Homard Blue” Lobster with Tomato, White Balsamic and Dry Shallot Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロースト ジロール茸のクリーム煮 燻製塩 温野菜添え  
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu and Girolle Mushroom Cream  
with Steamed Seasonal Vegetable, Smoked Salt

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.