

Dinner Course

ディナーコース

September 9月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

北海道産つぶ貝とフロマージュブランのタルタル
キャビア飾り チーズメルバトースト添え
Whelk (from Hokkaido) and Fromage Blanc Tartar,
Caviar Decoration with Cheese Melba Toast

コンソメスープ 松茸入り
Consommé Soup with Matsutake Mushroom

白身魚のポアレ ドライトマトのサルサ セロリラブピュレ
Pan-fried White Fish with Dried Tomato Salsa
and Celeriac Puree

国産牛サーロインのグリル 巨峰とプラムソース
平戸椎茸のプールコンポーゼ 旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef,
Kyoho Grape and Plum Sauce
with Compound Buttered Hirado Mushroom
and Steamed Seasonal Vegetable

マンゴーシトロンのもース
ほうれん草クランブルとシャインマスカット
Mango Citron Mousse
with Spinach Crumble and Shine Muscat

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

ポークの赤紫蘇ゼリー寄せ ビーツソース トリュフ飾り
シュールージュマリネとオニオンルージュマリネ
Pork and Red Perilla Jelly, Beet Sauce
Truffle Decoration
with Marinated Red Cabbage and Onion Rouge

舌平目のムニエル 九条ネギのブールノアゼット
金糸瓜マリネを添えて
Sole Meuniere with Kujo Green Onion,
Beurre Noisette
with Marinated Spaghetti Squash

牛ヒレ肉のグリル 白ごま和風ソース ローストそばの実飾り
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, White Sesame Japanese Sauce
Roasted Buckwheat Decoration
with Steamed Seasonal Vegetable

パイナップルケーキ 紅茶のムース
生姜風味のパイナップルピューレ
Pineapple Cake and Tea Mousse
with Ginger Flavored Pineapple Puree

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

