

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

September 9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



ズワイ蟹とドライトマトのサラダ キャビア飾り  
Snow Crab and Dried Tomato Salad Caviar Decoration

和の風味漂う四万十の鰻とライスサラダのセルクル仕立て  
Eel (from Shimanto) Japanese Flavor and Rice Salad

ハモンセラーノと平戸椎茸のファルシ ブールコンポーゼ オープン焼き  
Baked Compound Buttered Hirado Mushroom Farci with Jamón Serrano

ダブルコンソメスープ 松茸入り  
Double Consommé Soup with Matsutake Mushroom

白身魚のポアレ セロリラブピュレ バターを煮含ませた九条ネギのソース  
Pan-fried White Fish with Celeriac Puree, Browned Buttered Kujo Green Onion Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 旬の温野菜添え 燻製塩、山葵、生姜ソースで  
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable  
Smoked Salt, Wasabi and Ginger Sauce

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.