

Dinner Course
ディナーコース

January 1月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

サーモンマリネ、ケールとリンゴのテリーヌ ブルターニュ風ジュレ
トリュフ飾り グァバのヴァイネグレット
Terrine of Marinated Salmon, Kale and Apple
with Brittany-style Jelly
Truffle Decoration, Guava Vinaigrette

クラシックなコンソメスープ タピオカ入り
Classic Consommé Soup with Tapioca

真鯛とチーズ、ほうれん草のパートブリック包み焼き サフランソース
Grilled Red Sea Bream, Cheese and Spinach
wrapped in Pate Brick, Saffron Sauce

国産牛サーロインのグリル
クレソンと白味噌、アーモンドのソースで 温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef with Watercress,
White Miso and Almond Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

苺のモンブラン 白餡と抹茶のキューブ 苺飾り
Strawberry Mont Blanc, White Bean Paste and Matcha Cube
Fresh Strawberry Decoration

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

タラのブランダードと赤パプリカのセルクル仕立て
キャビア飾り リンゴとクルミのヴァイネグレット
Codfish Brandade and Red Bell Pepper Column Style,
Apple and Walnut Vinaigrette
Caviar Decoration

ハウボウのポアレ 九条ネギのバターソース
Pan-fried Sea Robin,
Kujo Green Onion Butter Sauce

牛ヒレ肉のグリル メリメロソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Meli-melo Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ガトー・オランジェ・ルバーブ
サツマイモとピスタチオのクリーム
Orange and Rhubarb Cake,
Sweet Potato and Pistachio Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

