

SAKURA  
Special Course

レストランSAKURA  
スペシャルコース

January 1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



ハモンセラノとカプレーゼ バジル風味 黒胡椒ソース  
Jamón Serrano and Caprese Basil Flavor, Black Pepper Sauce

鮑の柔らか煮 サラダ仕立て リンゴとクルミのヴィネグレット  
Simmered Abalone Salad Style, Apple and Walnut Vinaigrette

四万十鰻とマッシュルームのタルト バタックペッパーの香り  
Shimanto Eel and Mushroom Tart, Batak Pepper Flavor

ダブルコンソメスープ タピオカ入り  
Double Consommé Soup with Tapioka

鮮魚のポアレ 九条葱のバターソース 蓮根のアクセント  
Pan-fried Seasonal Fish, Lotus Root Decoration  
Kujo Green Onion Butter Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 旬の温野菜を添えて クレソンと白味噌、アーモンドのソース  
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable  
Watercress, White Miso and Almond 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.