

Dinner Course
ディナーコース

April 4月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

鹿児島産カンパチのカルパッチョ そらまめと三つ葉
柑橘ヴィネグレット キャビア飾り カラスミを散らして
Japanese Amberjack (from Kagoshima Pref.) Carpaccio
with Fava Bean and Mitsuba Clover, Citrus Vinaigrette
Caviar and Dried Mullet Roe Decoration

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

メバルのポアレ セミドライトマトソース ルッコラ添え
バジル香るオイルで
Pan-fried Japanese Rockfish, Semi-dried Tomato Sauce
with Roquette and Basil Flavored Oil

国産牛ヒレ肉のグリル 茸のデュクセル 赤ワインソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef with Mushroom Duxelle
Red Wine Sauce with Steamed Seasonal Vegetable

クレームダンジュ ブルーベリーのスープ ビスキュイと苺飾り
Crème d'Anjou with Blueberry Soup,
Biscuit and 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

ホタルイカとスナップエンドウ、ひよこ豆のタルティーヌ
マイクロハーブサラダ キャビア飾り
Firefly Squid and Snap Pea with Chickpea Tartine
Herb Salad and Caviar Decoration

富士アトランティックサーモン ハーブパン粉焼き
ヴェルモットソース
レンズ豆とクスクス添え
Grilled Fuji Atlantic Salmon with Herb-breadcrumbs
Vermouth Sauce
with Lentil and Couscous

牛ヒレ肉のグリル グリーンペッパーソース
温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Green Pepper Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

ココナッツとパッションマンゴーのムース マンゴーソース
アーモンドチュイル飾り
Coconut and Passion Mango Mousse
with Almond Tuile and Mango Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

