

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

ズワイ蟹とえんどう豆ピューレ 筍風味のロワイヤル仕立て  
キャビア飾り

Snow Crab and Green Pea Puree, Royal Style  
Bamboo Shoot Flavor with Caviar

コンソメスープ タピオカを浮かせて  
Consommé Soup with Tapioca

白身魚のバブールと帆立のグリル 魚介香る赤パプリカソース  
Steamed White Fish and Grilled Scallop  
Red Paprika Sauce Seafood Flavor

国産牛ヒレ肉のグリル レモン風味のボルドレーズソース  
新玉ねぎのタルトと温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef  
Bordelaise Sauce Lemon Flavor  
with Spring Onion Tart and Steamed Seasonal Vegetable

ストロベリーとブルーベリーのみース フィナンシエ添え  
フランボアーズソース  
Strawberry and Blueberry Mousse with Financier  
Raspberry Sauce

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

エゾ鹿肉とキタアカリポテトのパテ  
グレープフルーツとライムキャビアソース  
Pate of Japanese Ezo Venison and Kitaakari Potato  
with Grapefruit and Lime-caviar Truffle Decoration

メバルのポアレ 酒盗バターソース ラタトゥイユ添え  
Pan-fried Black Rockfish  
Butter Sauce with Salt-pickled Bonito Guts  
with Ratatouille

牛ヒレ肉のグリル ポートワインソース  
グリーンペッパーのアクセント  
新玉ねぎのタルトと温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Port Wine Sauce  
with Green Pepper with Spring Onion Tart  
and Steamed Seasonal Vegetable

はっさくと甘夏のフラン ヘーゼルナッツのクランブル  
マンゴーソース  
Flan of Japanese Hassaku Orange  
and Amanatsu Watson Pomelo  
with Hazelnut Crumble, Mango Sauce

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

