

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

April 4月

SAKURA
Restaurant



フレンチ会席
French Kaiseki Course

¥25,300 (¥20,240)

【3日前までのご予約】
Reservation Required at least 3 days before

エゾ鹿肉とキタアカリポテトのパテ 一口オードブル
Pate, Japanese Ezo Venison and Kitaakari Potato

ホタルイカと真鯛の昆布締めのカルパッチョ ライムキャビアソース
Carpaccio, Firefly squid and Sea Bream with Kelp, Lime-caviar Sauce

フォアグラのソテー かぼちゃピューレ ルッコラサラダ ハニーソース
Sauteed Foie Gras, Pumpkin Puree, Arugula Salad, Honey Sauce

ダブルコンソメスープ ロワイヤル仕立て
Double Consommé Soup Royal Style

金目鯛のポアレ キャビア入り赤パプリカソース 山芋のグリル
Pan-fried Red Bream, Red Paprika Sauce with Caviar, Grilled Yam

国産牛ヒレ肉のロースト 能登の塩で漬けた有機胡椒と和風ソース 温野菜添え
Roasted Fillet of Domestic Beef, Salted Organic Pepper and Japanese Sauce
with Steamed Seasonal Vegetable

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.