

Dinner Course
ディナーコース

August 8月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

帆立とサラダベールのゼリー寄せ キャビア飾り
焼きナスのヴィネグレット スパイシーな燻製塩で
Scallop and Green Salad Jelly,
Grilled Eggplant Vinaigrette
Caviar Decoration with Spicy Smoked Salt

冷製コンソメとじゃがいものスープ『パリソワール』
"Paris Soir" Cold Consommé and Potato Cream Soup

イサキのポアレ ラングスティース添え
サフランと魚介の風味豊かなソース
Pan-fried Threeline Grunt with Langoustine,
Rich Saffron and Seafood Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル ジョルル茸のアラクレームと赤ワインソース
旬の温野菜添え
Grilled Domestic Fillet of Beef
with Girolle Mushroom Cream, Red Wine Sauce
with Steamed Seasonal Vegetables

白桃と紅茶のムース ハイビスカス香る桃とジュレ
White Peach and Tea Mousse
with Hibiscus Flavored Peach and Jelly

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。

SAKURA

Restaurant

Course Menu B

¥10,500 (¥8,400)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

合鴨ローストと水ナスのサラダ 山葵風味
トリュフとそばの実飾り
Roasted Duck
and Water Eggplant Salad Wasabi Flavor,
Truffle and Buckweat Decoration

白身魚のチーズクルート焼き ラタトゥイユ添え
赤パプリカのヴェルデー
Grilled White Fish
with Cheese Crouton and Ratatouille
with Red Bell Pepper Velouté

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース
ポムガレットと旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef, Red Wine Sauce
with Potato Galette
and Steamed Seasonal Vegetables

ケーキ・シトロン 梨のコンポート
クランベリークランブル
Citron Cake and Pear Compote
with Cranberry Crumble

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



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.