

Dinner Course  
ディナーコース

October 10月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥15,350 (¥12,280)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

山梨県産トラウトサーモンの和風タルタル  
キャビア飾り 味噌ヴィネグレット  
Donaldson Trout (from Yamanashi pref.) Tartar  
Japanese Style  
Caviar Decoration with Miso Vinaigrette

コンソメスープ 松茸入り  
Consommé Soup with Matsutake Mushroom

マナガツオのポアレ アメリケーヌソースとブールブランソース  
Pan-fried Pomfret Butterfish  
American Sauce and Beurre Blanc Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル  
クリーミーな軽いフォアグラソース 旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef, Creamy Foie Gras Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

洋梨のムースとリンゴのコンポート アングレーズソース  
ヘーゼルナッツのクランブルとエディブルフラワー  
Pear Mousse and Apple Compote, Anglaise Sauce  
Hazelnut Crumble and Edible Flower

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、鶏レバー、ポルチーニのパテドカンパーニュ  
トリュフ飾り  
キャベツとタプナードのルーロー ハーブ香るクリームで  
Pate de Campagne  
with Duck, Chicken Liver and Porcini Mushroom  
Truffle Decoration with Tapenade and Cabbage Roll,  
Herb Flavored Cream

白身魚のポッシュェ フェネルソース  
Poached White Fish, Fennel Sauce

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー  
タスマニアペッパーの香り 旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef  
Bercy Sauce Tasmania Pepper Flavor  
with Steamed Seasonal Vegetable

サツマイモのチーズケーキ  
マロンクリーム 無花果添え  
Sweet Potato Cheese Cake  
with Chestnut Cream and Fig

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.