

Dinner Course  
ディナーコース

December 12月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥ 15,350 ( ¥ 12,280)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

オマール海老のジュレ ロイヤル仕立て  
その身とキャビア飾り  
Lobster Jelly Royal Style with Lobster Meat  
and Caviar Decoration

クラシックなコンソメスープ 松茸入り  
Classic Consommé Soup with Matsutake Mushroom

鮮魚のソテー 茸のフォンダンのせ 白ワインソース  
Sautéed Seasonal Fish with Mushroom Fondant  
White Wine Sauce

国産牛サーロインのグリル ナチュラルな赤ワインソース  
旬の温野菜添え  
Grilled Sirloin of Domestic Beef  
Authentic Red Wine Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・オランジェ・カシス オレンジジュレ フルーツ飾り  
アーモンドのヌガティーンを添えて  
Orange and Black Currant Mousse with Orange Jelly  
Fresh Fruit Decoration with Almond Nougatine

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

合鴨とフォアグラのパテ 四方竹のマリネとピクルス添え  
トリュフ飾り マスタードクリームソース  
Duck and Foie Gras Pate  
with Marinated Square Bamboo and Pickles  
Truffle Decoration, Mustard Cream Sauce

鯖のポアレ デュクレレソース ポワローピュレ  
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel  
Dugléré Sauce with Leek Puree

牛ヒレ肉のグリル ぶしゅかんソースに西洋わさびを添えて  
旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef  
Bushukan Citron Sauce with Horseradish  
with Steamed Seasonal Vegetable

ケーキ・ノアゼット・ポワール  
あんぽ柿クリーム フランボアーズソース  
Hazelnut and Pear Cake  
with Anpo Smoked Persimmon Cream  
Raspberry Sauce

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

