

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

December 12月

SAKURA
Restaurant

フレンチ会席
French Kaiseki Course

¥24,900 (¥19,920)

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



ハモンセラーノと柿 あんぽ柿クリーム
Jamon Serrano and Persimmon, Anpo Smoked Persimmon Cream

アワビの柔らか煮 サラダ仕立て すりおろし人参ソース
Simmered Abalone Salad Style, Grated Carrot Sauce

オマールブルーをあしらった洋風茶碗蒸し
Japanese Steamed Egg Custard Western Style with Homard Blue Lobster

ダブルコンソメスープ 松茸入り
Double Consommé Soup with Matsutake Mushroom

鮮魚のソテー 茸のフォンダンのせ 白髪ねぎと味噌ドレッシング
Sauteed Seasonal Fish with Mushroom Fondant
Julienned White Leek and Miso Dressing

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 旬の温野菜を添えて 西洋わさび ぶしゅかんソース
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Steamed Seasonal Vegetable
Bushukan Citron Sauce with Horseradish

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.