

Dinner Course  
ディナーコース

February 2月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥15,350 ( ¥12,280)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

帆立とサーモンのタルタルミルフィーユ ハーブサラダ  
バルサミコソース キャビアとつぶ貝マリネ飾り  
Scallop and Salmon Tartar Mille-feuille Style  
with Herb Salad, Balsamic Sauce  
Caviar and Marinated Whelk Decoration

クラシックなコンソメスープ タピオカ入り  
Classic Consommé Soup with Tapioca

アンコウのムニエル ナンチュアソース  
レンコンと里芋のフリット ゴボウのヴァイネグレット  
Monkfish Meunière Nantua Sauce  
with Lotus Root and Taro Fritter, Burdock Vinaigrette

国産牛ヒレ肉のグリル ボルドレーズソース 温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef, Bordelaise Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ショコラ・ピスターシュ ベリーのコンフィチュール  
キンカンの蜜煮とアーモンドマカロン添え  
Chocolate and Pistachio Mousse,  
Honeyed Kumquat Decoration  
with Almond Macaron and Berry Confiture

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

パンチェッタと黒豚のパテ トリュフ飾り クスクスのサラダ  
マスタードクリームソース  
Pancetta and Kurobuta Black Pork Pate  
with Couscous Salad  
Mustard Cream Sauce, Truffle Decoration

目鯛のポアレ アンチョビ風味のパン粉焼き  
ラビゴットソース  
柚子味噌香る大根のブレゼ  
Pan-fried Japanese Butterfish  
with Anchovy Flavored Bread Crumbs, Ravigote Sauce  
with Braised Japanese Radish Yuzu Miso Flavor

牛ヒレ肉のグリル ビガラードソース オレンジ飾り  
温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Bigarade Sauce  
Orange Decoration with Steamed Seasonal Vegetable

ケーキ・ショコラ・フリユイ フレッシュフルーツ添え  
ほろ苦いチョコレートソース  
Chocolate and Fruit Cake with Fresh Fruit  
Bitter Chocolate Sauce

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

