

SAKURA
Special Course

レストラン SAKURA
スペシャルコース

April 4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



ホタルイカとスナップエンドウ、ひよこ豆のタルティーンヌ
Firefly Squid and Snap Pea with Chickpea Tartine

鹿児島産カンパチのカルパッチョ そらまめと三つ葉 柑橘ヴィネグレット キャビア飾り カラスミを散らして
Japanese Amberjack (from Kagoshima Pref.) Carpaccio with Fava Bean and Mitsuha Clover,
Citrus Vinaigrette, Caviar and Dried Mullet Roe Decoration

フォアグラのソテー 苺の香り ハチミツヴィネガーソース
Sautéed Foie Gras, Honey Vinegar Sauce Strawberry Flavor

ウニを飾った洋風茶碗蒸し仕立て
Japanese Steamed Egg Custard Western Style with Sea Urchin

オマール海老と鮮魚の盛り合わせ 抹茶塩で
Pan-fried Lobster and White Fish with Matcha Salt

黒毛和牛ヒレ肉のロースト 山菜のフリットと温野菜を添えて 仏手柑ソース
Roasted Fillet of Japanese Black Wagyu with Wild Vegetable Fritter and Steamed Seasonal Vegetable
Bushukan Citron Sauce

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.