

SAKURA
Special Course

レストランSAKURA
スペシャルコース

May 5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



とり貝のベニエ 露味噌添え
Egg Cockle Fritter, Butterbur Miso

鮮魚とそら豆のなめろう 新玉ねぎのブランマンジェ キャビア飾り
Fresh Fish and Fava Bean with Minced Fish Miso Tartar
New Onion Blancmange, Caviar Decoration

蒸シアワビの香味ソース
Steamed Abalone, Flavor Sauce

ダブルコンソメスープ ロワイヤル仕立て
Double Consommé Soup Royal Style

鯖のポアレ オレンジとフェネルのサラダ添え ソース・フェネル
Pan-fried Japanese Spanish Mackerel, Orange and Fennel Salad, Fennel Sauce

黒毛和牛ヒレ肉のロースト イタリアンソース ワサビペースト 温野菜添え
Grilled Fillet of Japanese Black Wagyu, Italian Sauce with Wasabi Paste
Steamed Seasonal Vegetable

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.