

SAKURA Restaurant

Dinner Menu ディナーコース

11月 November

Course Menu C “秋を楽しむフレンチ”

¥10,800 (¥8,640)

〈料理長 野口のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

本日のアミューズ
Chef's amuse

蕪のブランマンジェ 海老とフユメした帆立貝のサラダ仕立て
Blanc-manger of turnip cream, shrimp and smoked scallops

サツマイモとカボチャのクリームスープ スチームサーモン クミンの香り
Sweet potato and pumpkin cream soup with steamed salmon,
cumin-flavored

秋刀魚のパートブリック包み ドライトマト 大葉のアクセント
Pacific saury, dry tomato and green perilla in paté

国産牛サーロインのポワレ キノコのア・ラ・クレメ 焼き茄子添え
Pan-fried sirloin with creamed mushrooms
and lightly roasted eggplant

洋梨&キャラメルのみース ミルクアイスクリーム
Pear and caramel mousse with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



秋刀魚のパートブリック包み
ドライトマト 大葉のアクセント
Pacific saury,
dry tomato and green perilla in paté



国産牛サーロインのポワレ キノコのア・ラ・クレメ
焼き茄子添え
Pan-fried sirloin with creamed mushrooms
and lightly roasted eggplant

表示料金は税込価格です。税込表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします。

割引料金は国際文化会館会員の方に適用されます。

産地、アレルギー、原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。

掲載の写真は実際と異なる場合がございます。

The prices include consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

Discount rates are applicable for IHJ members.

The staff is happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.

Photos are for illustrative purposes only.

Course Menu A ¥6,480 (¥5,184)

〈素材を感じる、魚と肉Wメインのコースメニュー〉

本日のアミューズ

Chef's amuse

スモークサーモントラウトのサラダ仕立て 蜜柑のビネグレット
Smoked salmon trout with salad
and mandarin orange-flavored vinaigrette

帆立貝と海老のグラチネにほうれん草を添えて
Scallop and shrimp gratin with spinach

バジルの香るスズキのポワレ マンゴーリゾット
Pan-fried sea bass flavored with basil and mango risotto
または / or

合鴨胸肉のロースト ルバーブ・山椒のアクセント カシスソース
Roasted duck breast and rhubarb, enhanced
with Japanese pepper with black currant sauce

柿のコンポート紅茶風味 バニラアイスクリームとともに
Earl Grey-flavored persimmon compote with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



スモークサーモントラウトのサラダ仕立て
蜜柑のビネグレット
Smoked salmon trout with salad
and mandarin orange-flavored vinaigrette

Course Menu B ¥8,640 (¥6,912)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

本日のアミューズ

Chef's amuse



スモークした秋刀魚のサラダ仕立て
Smoked pacific saury salad

スモークした秋刀魚のサラダ仕立て
Smoked pacific saury salad

アンコウのムニエル シードルの香り パンチェッタのアクセント
Meunière goose fish with cidre sauce and pancetta

ビーフヒレ肉のポワレ キノコのア・ラ・クレメ 焼き茄子添え
Pan-fried beef tenderloin with creamed mushrooms
and lightly roasted eggplant

ショコラのロールケーキ ラズベリーシャーベットを添えて
Chocolate roll cake served with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

SAKURA
Restaurant