



“Yozakura”
French Course

料理長 野口が贈るフレンチコースを、
会館の夜桜とともにご堪能ください。

We proudly announce that our
“Yozakura” French Course will be
served at dinner time at the Restau-
rant SAKURA for the dates below.

2019年

3月15日(金)~4月7日(日)

Friday, March 15 - Sunday, April 7, 2019
ディナータイム (5:30 - 9:00 pm)

一般料金
Regular rate ¥14,040

割引料金
Discount rate ¥11,232

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。

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.

ご予約・お問い合わせは
レストラン SAKURA
For inquiries and reservations
Restaurant SAKURA

03-3470-4611

<http://www.i-house.or.jp>

ご利用日2日前の15時までにご予約ください
Please make a reservation at least
2 days (until 3 pm) in advance.

夜桜 よざくら フレンチコース

サーモンマリネと野菜のモザイクゼリー 桜の香り キャビアを添えて
Marinated salmon and mosaic vegetable jelly, cherry blossom flavoring and caviar

シャンパンベールに注いだ金箔入りコンソメ
Gold leaf in consommé

オマール海老のフリテュール 桜のアクセント
アメリカヌソース ベルガモットの香り
Fried homard lobster with cherry blossom accents, bergamot crustacean sauce

桜の氷菓
Cherry blossom granité

国産牛サーロインのポワレ フォアグラと彩り野菜を添えて 胡麻の香るソース
Pan-fried sirloin and foie gras, spring vegetables with sesame sauce

桜の香るムース 桜のシャーベットを添えて
Cherry blossom mousse with cherry blossom sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

