

Dinner Menu ディナーコース

3月 March

Course Menu C

¥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〉

[3/15～4/7は「夜桜フレンチコース」(一般料金14,040円/割引料金11,232円)をご用意いたします]

人参のアイスクリーム
Carrot ice cream

昆布で軽くマリネした真鯛のカルパッチョ
桜の香りとキャビアをあしらえて
Marinated sea bream carpaccio
with cherry blossom dressing and caviar

チキンモモ肉のコンフィにポテトピューレ・キノコ・パン粉焼き
Chicken leg confit served with potato and mushroom gratin

アイナメのポワレにタンポポのサラダを添えて カシスソース
Pan-fried greenling fish with dandelion salad, cassis sauce

国産牛ロースのグリエ 彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Grilled sirloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

清見オレンジとアールグレイ風味のスープ仕立て
Orange fruit soup, Earl Grey flavoring

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



昆布で軽くマリネした真鯛のカルパッチョ
桜の香りとキャビアをあしらえて
Marinated sea bream carpaccio
with cherry blossom dressing and caviar



国産牛ロースのグリエ 彩り野菜を添えて
ふきのとうの香るグレービーソース
Grilled sirloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

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 選べるメインのコースメニュー〉

人参のアイスクリーム

Carrot ice cream

スモークサーモントラウトのバラ飾り サラダ仕立て

Smoked salmon trout rose style with salad and salmon roe

カリフラワーのクリームスープ カプチーノ仕立て

Cauliflower cream soup with foamed milk

真鱈のポワレ ヴィエノワーズ仕立て セロリラブのムースとともに

Pan-fried codfish viennoise with celeriac mousse

または / or

合鴨胸肉のロースト コリアンダー風味 オレンジソース

Roasted duck breast and seasonal vegetables
enhanced with coriander orange honey sauce

プラリネとイチゴゼリー入りチョコレートムース

キャラメルアイスクリームを添えて

Sugary chocolate mousse with praline and strawberry jelly
with caramel ice cream



スモークサーモントラウトのバラ飾り
サラダ仕立て

Smoked salmon trout rose style
with salad and salmon roe

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

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〉

人参のアイスクリーム

Carrot ice cream

低温調理したサーモン レモンのクリーム

パステイス風味のイクラを添えて

Slow-cooked marinated salmon
served with lemon cream and salmon roe

カサゴのソテー 菜の花の香るソースとともに

Sautéed rockfish served with vegetables, canola flower sauce

ビーフヒレ肉のポワレ 彩り野菜を添えて

ふきのとうの香るグレービーソース

Pan-fried beef tenderloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

イチゴのロールケーキ ミルクアイスクリームを添えて

Strawberry roll cake served with milk ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



カサゴのソテー 菜の花の香るソースとともに
Sautéed rockfish served with vegetables,
canola flower sauce

SAKURA
Restaurant