

**Dinner Menu** ディナーコース

**5月** May

## 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〉

タコのマリネ

Marinated octopus

カリフラワーのブランマンジェに  
燻製にしたホタテ貝、エビを添えて

Blancmange of cauliflower, smoked scallop and shrimp

アスパラガスのソテーにアサリのブイヨンと生ハム

Asparagus sautéed with manila clam bouillon and raw ham

真鯛のロースト グリンピースのバターソース  
ミントのアクセント

Roasted sea bream with green peas and butter sauce,  
pepper mint flavor

国産牛サーロインのポワレ

ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて  
Pan-fried sirloin with potato gnocchi and  
pumpkin gratin, Madeira sauce

ダークチェリーのコンポート&チーズケーキ

Dark cherry compote and cheesecake

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



真鯛のロースト グリンピースのバターソース  
ミントのアクセント

Roasted sea bream with green peas  
and butter sauce, pepper mint flavor



国産牛サーロインのポワレ  
ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて  
Pan-fried sirloin with potato gnocchi and  
pumpkin gratin, Madeira 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〉

タコのマリネ

Marinated octopus

昆布でマリネした真鯛&サーモントラウトのデュエット  
サラダをあしらえて

Marinated sea bream and salmon trout with salad

蕪のクリームスープ カプチーノ仕立て

Turnip cream soup with foamed milk

ハウボウのソテー 彩り野菜を添えて オレンジの香るバターソース  
Sautéed gurnard and vegetables with orange butter sauce

または / or

合鴨胸肉のロースト 彩り野菜を添えて  
味噌の香り 無花果のアクセント

Roasted duck breast and vegetables with fig sauce, Miso flavoring

ココナッツのブランマンジェ パイナップルとミントソース  
Coconut blancmange with pineapple and mint sauce

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



昆布でマリネした真鯛&サーモントラウトの  
デュエット サラダをあしらえて  
Marinated sea bream and  
salmon trout with salad

## 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〉

タコのマリネ

Marinated octopus

シマアジのカルパッチョ 山葵風味 イクラとともに  
Trevally carpaccio with wasabi dressing and salmon roe

スズキのポワレ アーティチョークを添えて  
シェリービネガーソース

Pan-fried sea bass with artichoke, sherry vinegar sauce

牛ヒレ肉のポワレ ニョッキとカボチャのドフィノワを添えて  
マデラ酒ソース

Pan-fried beef tenderloin with potato gnocchi and  
pumpkin gratin, Madeira sauce

抹茶のロールケーキ バニラアイスクリームを添えて  
Green tea roll cake with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



スズキのポワレ アーティチョークを添えて  
シェリービネガーソース  
Pan-fried sea bass with artichoke,  
sherry vinegar sauce

SAKURA  
Restaurant