

Dinner Menu ディナーコース

9月 September

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〉

本日のアミューズ
Small appetizer

国産牛モモ肉の炙りサラダ バルサミソース
Seared beef and vegetables with balsamic sauce

浅利、帆立貝のラグー仕立てトリュフの香り
Poached short neck clams and scallops with truffle sauce

太刀魚のソテーに茄子のエクラゼを添えて コリアンダーの香り
Sauteed cutlassfish and eggplant with coriander flavor

国産牛サーロインのポワレ
レモン風味のバターとポルチーニ茸を添えて
Pan-fried beef sirloin with lemon-flavored butter and porcini

ヨーグルト風味のパンナコッタ 葡萄のゼリーを添えて
Yogurt panna cotta with grape jelly

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



浅利、帆立貝のラグー仕立て トリュフの香り
Poached short neck clams and scallops
with truffle sauce



国産牛サーロインのポワレ
レモン風味のバターとポルチーニ茸を添えて
Pan-fried beef sirloin
with lemon-flavored butter and porcini

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〉

本日のアミューズ
Small appetizer

塩麴でマリネした鶏胸肉のサラダ仕立て
Steamed chicken breast marinated with salted rice malt and salad

野菜のブイヨンスープ フレグラと共に
Vegetable and chicken broth with fregula pasta

黒オリーブをピケした糸より鯛のスチーム 生姜バターソース
Steamed golden threadfin bream and black olive
with ginger butter sauce

または / or

国産ポークのブレゼ 茸と野菜のフライを添えて
Braised pork loin with mushrooms and fried vegetables

マスカルポーネクリームとカシスのムース オレンジシャーベット
Black currant mousse and mascarpone cream mousse
with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



国産ポークのブレゼ
茸と野菜のフライを添えて
Braised pork loin with mushrooms
and fried vegetables

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
Small appetizer



モンブラン バニラアイスクリームを添えて
Mont Blanc with vanilla ice cream

瞬間スモークしたカツオのサラダ仕立て 梨を添えて
Lightly smoked bonito with salad and japanese pear

バジルの香るスズキのポワレ 温野菜と共に
Pan-fried sea bass and basil with vegetables

牛ヒレ肉のポワレ レモン風味のバターとポルチーニ茸を添えて
Pan-fried beef tenderloin with lemon-flavored butter and porcini

モンブラン バニラアイスクリームを添えて
Mont Blanc with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

SAKURA
Restaurant