

Dinner Menu ディナーコース

2月 February

Course Menu C

¥11,000 (¥8,800)

〈料理長のおすすめ食材を丁寧に仕上げたコースメニュー〉

アミューズ
Amuse-bouche

マグロと海老のアンサンブル トリュフの香りを添えて
Tuna and shrimp with truffle accent

ゴボウとカブのクリームスープ
エスプレッソ風味のカプチーノ仕立て
Burdock and turnip cream soup
with espresso-flavored foamed milk

真鯛のポワレと野菜のクリスピー 柚子バターソース
Pan-fried sea bream with crisp vegetables, yuzu butter sauce

国産牛サーロインのエギュイエット 彩り野菜
青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette sirloin served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavoring

キンカンのコンポート オレンジシャーベットを添えて
Kumquat compote with orange sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



真鯛のポワレと野菜のクリスピー
柚子バターソース
Pan-fried sea bream with crisp vegetables,
yuzu butter sauce



国産牛サーロインのエギュイエット 彩り野菜
青紫蘇とマスタードの香り
Aiguillette sirloin served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavoring

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 ¥6,600 (¥5,280)

〈素材を感じる、魚と肉Wメインのコースメニュー〉

アミューズ

Amuse-bouche

サーモンのテリーヌとスモークサーモンのデュエット

Duet of salmon terrine and smoked salmon with vegetables

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

サワラのスチーム 根菜のコンフィを添えて

生姜風味のバターソース

Steamed Spanish mackerel with root vegetable confit
and ginger butter sauce

または / or

合鴨胸肉のロースト 山椒風味 春菊のフリッターを添えて

Roasted duck breast and seasonal vegetables with risotto
enhanced with Japanese pepper

バニラのパンナコッタ イチゴのシャーベットを添えて

Vanilla panna cotta with strawberry sherbet



サーモンのテリーヌとスモークサーモンの
デュエット

Duet of salmon terrine and smoked salmon
with vegetables

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Course Menu B ¥8,800 (¥7,040)

〈季節の食材を彩り豊かに仕上げたコースメニュー〉

アミューズ

Amuse-bouche

オマール海老、ピエ・ド・ポーのガレット マンゴーソース

Canadian lobster and pig's trotters with tart and mango sauce

スズキのロースト 菜花のリゾットを添えて バルサミコのアクセント

Roasted sea bass with canola flower risotto and balsamic accent

牛ヒレ肉のエギュイエット 彩り野菜 青紫蘇とマスタードの香り

Aiguillette beef tenderloin served with vegetables,
Japanese basil and mustard flavoring

レモンクリームとホワイトチョコレートのムース

ラズベリーシャーベットと共に

Lemon cream and white chocolate mousse with raspberry sherbet



スズキのロースト 菜花のリゾットを添えて
バルサミコのアクセント

Roasted sea bass with canola flower risotto
and balsamic accent

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

SAKURA
Restaurant