

Dinner Menu ディナーコース

3月 March

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〉

3月14日～4月5日は「夜桜フレンチコース」[¥14,300(¥11,440)]のご提供となります

アミューズ
Amuse-bouche

ホタルイカと帆立貝を山菜の香りに乗せて イクラ添え
Firefly squid, scallops and edible wild plants with salmon roe

鶏もも肉のコンフィとインゲン豆のフリカッセ ピストゥー風味
Chicken leg confit and haricot bean fricassee, pistou flavor

鯡のロースト 京野菜を添えて アメリケヌソース
Roasted flounder and vegetables, American cream sauce

国産牛サーロインのポワレ 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 sirloin and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

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

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



ホタルイカと帆立貝を山菜の香りに乗せて
イクラ添え
Firefly squid, scallops and edible wild plants
with salmon roe



鯡のロースト 京野菜を添えて
アメリケヌソース
Roasted flounder and vegetables,
American cream 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 ¥6,600 (¥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

スモークサーモントラウト サラダ仕立て ラビゴットソース
Smoked salmon trout with salad, ravigote sauce

人参のクリームスープ クミン風味
Carrot cream soup with cumin flavoring

真鱈のロースト 春キャベツのエチューベを添えて オレンジソース
Roasted codfish with spring cabbage, orange sauce

または / or

合鴨胸肉のロースト ブルーチーズのリゾット添え ポルト酒ソース
Roasted duck breast and seasonal vegetables,
blue cheese risotto with port sauce

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

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



スモークサーモントラウト サラダ仕立て
ラビゴットソース
Smoked salmon trout with salad,
ravigote sauce

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



牛ヒレ肉のポワレ 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 fillet and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

真鯛のカルパッチョ 桜えび風味 桜の花ドレッシング
Sea bream carpaccio with sakura shrimp, cherry blossom dressing

メバルのロースト 山菜のフライ添え キャノーラフラワーソース
Rockfish sauté served with vegetables, canola flower sauce

牛ヒレ肉のポワレ 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 fillet and seasonal vegetables
with butterbur sprout gravy sauce

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

SAKURA
Restaurant