

Dinner Menu ディナーコース

4月 April

SAKURA
Restaurant

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〉

4月5日までは「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

ボイルしたズワイガニのレムラード キャビアと共に
Remoulade of boiled snow crab with caviar

ポテトのクリームスープ トリュフの香り
Potato cream soup flavored with truffle

メバルのロースト おかひじきと温野菜 エマルジョンソース
Roasted rockfish with "okahijiki" and steamed vegetables,
emulsion sauce

国産牛サーロインのポワレ ポテトのフォンダンと温野菜を添えて
マデラソース

Pan-fried beef sirloin with fondant potatoes
and seasonal vegetables, madeira wine sauce

イチゴのコンポート バニラアイスクリームを添えて
Strawberry compote with vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



ボイルしたズワイガニのレムラード
キャビアと共に
Remoulade of boiled snow crab with caviar



国産牛サーロインのポワレ
ポテトのフォンダンと温野菜を添えて
マデラソース

Pan-fried beef sirloin with fondant
potatoes and seasonal vegetables,
madeira wine 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と帆立貝のサラダ仕立て
Smoked salmon trout and scallops with salad

ポテトのクリームスープ クルトンを添えて
Potato cream soup with croutons

サワラのソテー 小松菜とオカラクリーム 焦がしバターソース
Sauteed spanish mackerel with “komatsuna” and “okara” cream,
browned butter sauce

または / or

合鴨胸肉のロースト 真空調理した根菜を添えて オレンジソース
Roasted duck breast with stewed root vegetables, orange sauce

イチゴのティラミス イチゴシャーベットを添えて
Strawberry tiramisu with strawberry 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と帆立貝のサラダ仕立て
Smoked salmon trout and scallops with salad

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

天使の海老とホワイトアスパラガスの炙り 空豆ソース
Broiled prawns and white asparagus, broad bean sauce

イトヨリ鯛のロースト アーティチョークと温野菜 トマトクリームソース
Roasted golden threadfin bream with artichoke
and steamed vegetables, tomato cream sauce

牛ヒレ肉のポワレ 金時芋と温野菜と共に マデラソース
Pan-fried beef fillet with sweet potato and seasonal vegetables,
madeira wine sauce

ピスタチオとラズベリーのムース ラズベリーシャーベットを添えて
Pistachio and raspberry mousse with raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



イトヨリ鯛のロースト アーティチョークと温野菜
トマトクリームソース
Roasted golden threadfin bream with artichoke
and steamed vegetables, tomato cream sauce

SAKURA
Restaurant