

Dinner Menu ディナーコース

6月 June

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〉

アミューズ
Amuse-bouche

燻し薫る天使の海老と海胆とイクラの一皿
Smoked angel prawns, sea urchin and salmon roe

トモロコシのクリームスープ 穴子のフライ添え
Corn cream soup with fried sea eel

イサキのソテー サリエット風味 空豆とグリーンピース
Sautéed grunt flavored with savory,
broad beans and green peas

国産牛サーロインのポワレ 焼き茄子を添えて
ポートワインとクリームデュエット
Pan-fried beef sirloin and roasted eggplant
with port wine sauce and cream

クレームダンジュ 杏のコンポートとラズベリーシャーベット添え
Rare cheesecake with apricot compote and raspberry sherbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



燻し薫る天使の海老と海胆とイクラの一皿
Smoked angel prawns,
sea urchin and salmon roe



イサキのソテー サリエット風味
空豆とグリーンピース
Sautéed grunt flavored with savory,
broad beans and green peas

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

真鯛のカルパッチョ 塩昆布を添えて 山葵ドレッシング
Sea bream carpaccio and salted "Kombu" with "wasabi" dressing

カリフラワーのクリームスープ アーモンド風味
Cauliflower cream soup flavored with almond

帆立貝のソテー ブルゲールを添えて バルサミコの香り
Sautéed scallops with boulgour and balsamic vinegar
または / or

合鴨胸肉のロースト 抹茶の香るリゾットを添えて
スリーズ・ノワールソース
Roasted duck breast with risotto flavored with green tea,
black cherry sauce

黒ゴマのババロア バニラアイスクリームを添えて
Black sesame bavarois and vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



帆立貝のソテー ブルゲールを添えて
バルサミコの香り
Sautéed scallops with boulgour
and balsamic vinegar

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

帆立貝のマリネ サラダ仕立て マンゴソース
Marinated scallop with salad and mango sauce

スズキのロースト 白瓜と万願寺唐辛子の温製を添えて
Roasted sea bass with oriental melon and small green pepper

牛ヒレ肉のポワレ 焼き茄子と温野菜を添えて
ポートワインとクリームデュエット
Pan-fried beef fillet and roasted eggplant,
port wine sauce and cream

柑橘系フルーツと紅茶のゼリー オレンジシャーベットと共に
Citrus fruit and tea jelly with orange sherbet



牛ヒレ肉のポワレ 焼き茄子と温野菜を添えて
ポートワインとクリームデュエット
Pan-fried beef fillet and roasted eggplant,
port wine sauce and cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

SAKURA
Restaurant