

Dinner Course
ディナーコース

April 4月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

真鯛の昆布締めとホタルイカ 味噌ドレッシングで
"kobu-jime" Sea bream and firefly squid
with miso dressing

フォアグラソテー 筍と大根の和風ブレゼ バルサミコソース
Sauteed foie gras with braised bamboo shoots and radish,
balsamic sauce

グリーンピースのポタージュ カプチーノ仕立て
Green pea potage cappuccino style

白身魚のヴァプール 手長海老のパートブリック巻き
クスクスのタブレ サフランソース
Steamed white fish and pate brick prawn
with couscous taboule, saffron sauce

国産牛ヒレ肉のグリル 春の温野菜添え 赤ワインソース
Grilled fillet of beef (Domestic)
with seasonal vegetables, red wine sauce

ストロベリーとヨーグルトのシャルロット仕立て
Charlotte style of strawberry and yogurt

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



Course Menu B

¥7,700 (¥6,160)

スモークサーモンのムース イクラ添え ブリニと共に
Smoked salmon mousse and salmon roe with brini

アオリイカとホワイトアスパラガスのサラダ ピストソース
Bigfin reef squid and white asparagus salad
with pistou sauce

メバルのポアレ
ごぼうのブルーテとバジル香るトマトソース
Pan fried rockfish basil tomato sauce
with burdock veloute

アメリカ産牛ヒレ肉のグリル 和風ソース
じゃが芋とベーコンのガレット 春の温野菜添え
Grilled fillet of beef (US) with potato bacon galette
and seasonal vegetables, Japanese sauce

ラズベリーとライチのムース
Mousse of raspberry and lychee

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



表示料金の、サービス料 10%を加算させていただきます。
()内は優待料金でございます。国際文化会館会員に適用されます。
当レストランは国産米を使用しています。メニュー内容については変更になる場合がございます。
食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
写真はイメージです。

A 10% service charge will be added to the price for each item.
Special prices are applicable for IHJ members.
We use domestically produced rice. Items may change without any prior notice.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.
Photos are for illustrative purposes.