

Dinner Course
ディナーコース

January 1月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's amuse

マグロと真鯛のカルパッチョ アンティポアソース サラダ添え
カラスミとキャビア飾り
Carpaccio of tuna and red sea bream
Antiboise sauce with salad with dried mullet roe and caviar



コンソメスープ シェリー風味
Consommé soup sherry flavor

舌平目のグラタン 白ワイン風味
Sole gratin white wine flavor

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース
アンディーブのブレゼ オレンジ風味と季節の温野菜添え
Grilled domestic sirloin of beef
red wine sauce with braised endive
with orange and steamed seasonal vegetables



オレンジのムース オレンジ風味のマスカルポーネ添え
Orange mousse with mascarpone cheese orange flavor

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

表示料金に、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。

Course Menu B

¥7,700 (¥6,160)

本日のアミューズ
Today's amuse

スモークサーモンとカブのサラダ
タブナードとケッパー、バジルのドレッシング
Smoked salmon and turnip salad
tapenade and capers, basil dressing



白身魚のポアレ ソースピペラード
ホワイトアスパラガス添え
Whitefish poêlé
piperade sauce with steamed white asparagus

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー
リードボーと温野菜添え
Grilled fillet of beef
Bercy sauce with ris de veau and steamed vegetables



リンゴとクランブルのタルト フルーツ添え
Apple crumble tart with fresh fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea