

June 6月

SAKURA  
Restaurant

Dinner Course  
ディナーコース

## Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

鮎のコンフィ デイル風味 蓼のヴィネグレット キャビア飾り  
Confit of Sweetfish "AYU" Dill Flavor  
and Green Vinegar of Smartweed with Caviar

コンソメスープ 野菜と共に  
Consommé Paysanne

イサキのポアレ フレッシュハーブのヴェルデュレットソース  
Pan-sauteed Grunt Verudrette Sauce of Fresh Herbs

国産牛ヒレ肉のグリル エシャロット赤ワインソース  
旬の野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef  
Red Wine Sauce with Shallot  
with Steamed Seasonal Vegetables

ライムとグリオットチェリーのムース フルーツ飾り  
フランボアーズソース  
Mousse of Lime and Griotte Cherry  
Framboise Sauce with Fresh Fruits

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 Appetizer

チキンパテ サラダ仕立て トリュフと生ハム  
レモンのクリームソース  
Chicken Pâté Salad Style with Truffle and Prosciutto  
Lemon Cream Sauce

白身魚のバプール ソースヴェルジュ  
ヒゴムラサキ添え  
Steamed White Fish Vierge Sauce  
with Higomurasaki (Eggplant)



牛ヒレ肉のグリル ゴルゴンゾーラソースとフォンドボーソース  
旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef  
Gorgonzola Sauce and Fond de Veau Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetables

アプリコットとピスタシュクリームของタルト  
ローストピスタチオとパパイヤ  
Tart of Apricot and Pista Cream Puff  
with Roasted Pistacchio and Fresh Papaya

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

