

Dinner Course
ディナーコース

July 7月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

鹿児島産カンパチのカルパッチョ サラダ仕立て
キャビアとイクラ飾り フェネル香るライムキャビアのソース
Carpaccio of Amberjack from KAGOSHIMA Pref.
Salad Style

Lime Caviar Sauce Fennel flavor with Caviar and Salmon Roe

冷製コンソメとかぼちゃのクリームスープ
Cold Consommé and Pumpkin Cream Soup

金目鯛のポアレ 焼きナスのヴィネグレットと白ワインソース
Pan-fried Alfonsino
Vinaigrette of Roasted Eggplant and White Wine Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル ディアブルソース 旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Domestic Beef
Diable Sauce with Seasonal Steamed Vegetables

レモン風味のマンゴームース マカロン飾り フルーツ添え
Mango Mousse Lemon Flavor and Macaron
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

活ハモのフリット カラスミとビーツ
ブラウンマッシュルームとアンディーブのサラダ
Fresh Sea Eel Fritter and Dried Mullet Roe and Beet
with Brown Mushroom and Chicory Salad

ホタテのムース 水タコのコンフィ ラディッシュサラダ
ラビコットソース
Scallop Mousse and Confiture of Giant Pacific Octopus
with Radish Salad
Ravigote Sauce

牛ヒレ肉のグリル オレンジ風味のおろしソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Orange Flavored Grated Radish Sauce
with Seasonal Steamed Vegetables

ルバーブとパイナップルのパウンドケーキ
イチジクのコンポート
Rhubarb and Pineapple Pound Cake with Fig Compote

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

