

Dinner Course
ディナーコース

August 8月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥12,100 (¥9,680)

本日のアミューズ
Today's Amuse

ズワイ蟹のゼリー寄せ キャビア添え サラダ仕立て
ライムキャビアのソースとバルサミコソース
Snow Crab Jelly and Salad with Caviar
Lime Caviar Sauce and Balsamic Vinegar Sauce

冷製コンソメとえんどう豆のクリームスープ
Cold Consommé and Green Pea Cream Soup

イトヨリ鯛のムニエル 白ナスのスパイス風味 アメリケーヌソース
Meuniere of Golden Threadfin Bream
with White Eggplant Spicy Flavor, Americaine Sauce

国産牛サーロインのグリル ポルトソース レホールサルサ添え
旬の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Port Sauce
with Horseradish and Seasonal Steamed Vegetables

パッションフルーツとハチミツのムース ハイビスカスジュレ
Mousse of Passion Fruit and Honey
with Hibiscus Jelly

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

水タコのマリネ イカ墨ソース
キャロットラペとイクラ、カラスミ飾り
Marinated Octopus with Carottes Râpées,
Salmon Roe and Dried Mullet Roe
Squid Ink Sauce



ラングスティース 蓴菜 カレー風味のキュウリのスープ
Cucumber Soup Curry Flavor with Langoustine
and JUN-SAI Water Shield

牛ヒレ肉のグリル エストラゴン風味のフォンドボーソース
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Estragon Flavored Fond de Veau Sauce
with Seasonal Steamed Vegetables



白桃とプラムのムース 桃のスープ フルーツ飾り
Mousse of Peach and Plum with Peach Soup
Fresh Fruits Decoration

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea