

## Dinner Course

ディナーコース

December 12月

SAKURA  
Restaurant

## Course Menu A

¥12,705 (¥10,164)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

ズワイ蟹とアスパラガスのミモザ カラスミとイクラ飾り  
Snow Crab and Asparagus, Mimosa Style  
Ikra and Dried Mullet Roe Decoration

コンソメスープ タピオカ入り  
Consommé Soup with Tapioca

白身魚のポアレ サフランソース  
レンズ豆とクスクスのタブレ 菊芋のチップ  
Pan-fried White Fish  
Saffron Sauce with Taboule of Lentil and Couscous

国産牛ヒレ肉のグリル カフェドパリ風 旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Domestic Beef  
Café de Paris Style with Steamed Seasonal Vegetables

ショコラとピスタチオのムース  
チョコレート飾り フランボアーズクリーム  
Mousse of Chocolate and Pistachio  
Chocolate Decoration, Framboise Cream

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

¥ 8,085 ( ¥ 6,468)

本日のアミューズ  
Today's Appetizer

ブリのカルパッチョ キャビア飾り 粒マスタード和風ドレッシング  
Carpaccio of Japanese Amberjack, Caviar Decoration  
Japanese Dressing with Grain Mustard



平目のソテー オレンジ風味の焦がしバターソース  
コンテチーズのサブレットちぢみほうれん草添え  
Pan-fried Flounder, Browned Butter Sauce Orange Flavor  
with Comté Cheese Sable and Spinach

牛ヒレ肉のグリル ソースベルシー  
旬の温野菜添え  
Grilled Fillet of Beef, Bercy Sauce  
with Steamed Seasonal Vegetables



アップフェルクーヘン  
アールグレイ風味の洋梨のコンポート添え  
Apfelkuchen Germany Apple Cake  
with Compote of Earl Grey Flavored Pear

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea