

Dinner Course
ディナーコース

December 12 月

SAKURA
Restaurant

Course Menu A

¥13,340 (¥10,672)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

石川県産アオリイカの炙りと赤西貝マリネ
柑橘香る白菜サラダ キャビア飾り
Seared Oval Squid (from ISHIKAWA pref.)
and Marinated Rock-shell with Citrus Flavored
Napa Cabbage Salad, Caviar Decoration

コンソメスープ タピオカを浮かせて
Consommé Soup with Tapioca

牡蠣と白身魚のチャウダー風 海老飾り
Oyster and White Fish Chowder Shrimp Decoration

国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース
ワサビペースト 季節の温野菜添え
Grilled Sirloin of Domestic Beef, Bordelaise Sauce
with Wasabi Paste with Steamed Seasonal Vegetable

ムース・ショコラ・オレンジ ショコラ・アングレーズソース
オレンジのギモーヴ添え
Chocolate and Orange Mousse
Chocolate and Anglaise Sauce with Orange Gimauve

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

¥ 8,989 (¥ 7,292)

本日のアミューズ
Today's Appetizer

魚介のゼリー寄せ 四方竹添え ビスクソース
Jelly Styled Seafood with Square Bamboo Shoot
Bisque Sauce

イトヨリ鯛のポアレ デュクレソース ポワローピュレ
Pan-fried Japanese Rockfish
Dugléré Sauce with Leek Puree

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインソース カフェドパリ風
旬の温野菜添え
Grilled Fillet of Beef
Red Wine Sauce Café de Paris Style
with Steamed Seasonal Vegetable

ガトー・キャラメル・ボワール
抹茶のラングドシャ マンゴーソース
Caramel and Pear Cake
with Green Tea Langue de Chat
Mango Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

